DÉCEMBRE 2012 - N°264 2 €

Cuisine Actuelle

cuisineactuelle.fr

Profiteroles de langoustines

FOIE GRAS
Nos idées extra

Un réveillon IRRÉSISTIBLE

★ CHAPON, OIE...
en habits de fête

★ CHOCOLAT
desserts magiques

★ SAINT-JACQUES
faciles et délicieuses

À CROQUER
ÉTOILES
ET SAPINS
faits maison

Brownie grand soir, chocolat, café et neige de coco

100 recettes de rêve pour Noël

GROUPE PRISMA MEDIA
M 01379 - 264 - F: 2,00 €

DÉCEMBRE 2012 - BEL : 2,30 € - CH : 4,40 CHF - CAN : 4,50 CAD - D : 3,90 € - ESP : 2,50 € - GR : 2,50 € - ITA : 2,50 €
LUX : 2,30 € - PORT. CONT. : 2,50 € - DOM : Avion : 3,20 € - Maroc : 25 DH - Tunisie : 3,2 TND - Zone CFA Avion : 2 500 XAF ; Bateau : 1 500 XAF - Zone CFP Avion : 950 XPF ; Bateau : 350 XPF.

on
THE U LIVES LIKE YOU**
*Seulement U **U vit comme vous

NESPRESSO®

Le café corps et âme

P. 55

P. 50

P. 45

P. 14

P. 62

INDEX

DÉCEMBRE 2012 - N° 264

Entrées froides

Apéripêche 84
Blanc-cake 68
Cake balls salés 84
Carpaccio de loup à la vanille 71
Cocktail banquise d'ananas 71
Cocktail lapon 67
Cocktail pomme glacée 67
Cocktail sun 66
Cubes apéritifs 84
Cuillères de saumon 67
Millefeuilles au foie gras 40
Poires pochées au foie gras 40
Rouleaux d'hiver au foie gras 40
Salade bocage au saumon 67
Sashimis de saumon au sésame 66
Sucettes canailles 68
Verrines de homard et carotte à l'huile d'argan 58
Verrines de saumon à l'avocat 94

Entrées chaudes

Blinis du grand Nord 85
Crèmes brûlées au brie 94
Délice d'avocat, langoustines rôties et fruits secs 9
Hot dog du Père Noël 68
Mini hot dogs 84
Mini tartelettes blanches 68
Palmiers salés 84
Pic-pic boudin 68
Profiteroles de langoustines 87
Quenelles de saint-jacques, coulis de petits pois 46
Ramequin feuilleté pomme et boudin 68
Saint-jacques lutées à la truffe 46
Salade damier 69
Salade poire-boudin 68
Salade tiède de homard, espuma de cerfeuil 58
Sucettes de saint-jacques croustillantes 46
Topinambours en velouté, croûtons de saint-jacques 46
Velouté de Noël 68

Poissons

Filets de sole aux perles du Japon, purée de panais et amandes 72
Fricassée de homard à la bière 58
Homard poché, beurre de gingembre et potiron rôti 58
Pâtes au caviar et à la vodka 94
Saumon en sabayon 94

Viandes

Biche Wellington, jus truffé au banyuls, macaronis au cheddar 40
Cailles braisées au riesling, choucroute et raisins poêlés 52
Chapon au vin jaune, pleurotes et carottes fanes 52
Chapon de pintade à la vanille 96
Douillons de bœuf aux shiitakés 30
Faisan au chou rouge 29
Faisan rôti aux lentilles 29
Farce à volaille : 8 recettes 53
Oie au cinq-parfums, riz noir aux shiitakés et kumquats au miel 52
Pasta boudin et Caprice 68
Pavé de bœuf en cuisson douce, chips de potimarron 29
Risotto forestier au canard 96
Suprêmes de pintade Rossini aux airelles 52

+PRATIQUE

Pour accéder à www.cuisineactuelle.fr directement, surveillez dans nos pages le pictogramme ci-contre et flashez-le avec votre smartphone. Vous devez avoir au préalable téléchargé un logiciel tel que QR Reader (iPhone) ou Mobiletag (iPhone et Android).

SOMMAIRE

Légumes

Frites de courge butternut 30

Desserts

Amarettis 89
Brownie grand soir au chocolat 64
Bûche de châtaignier 77
Bûche girly 77
Bûche sans cuisson 78
Bûche tiramisu 96
Compote d'hiver 78
Coupe chocolat, marrons et café 78
Crème de butternut au lait de coco et vanille des îles 30
Dacquoise cacao et crème aux marrons 64
Étoiles bougeoirs 91
Flan cévenol 78
Forêt enchantée 76
Forêt enneigée 11
Frosty le bonhomme de neige 84
Guirlande de flocons 88
Macarons pistache et cerise amarena 89
Marrons glaçons 78
Marrons trop choux 79
Mignardises glacées 78
Mon beau sapin 14
Mousse marron 78
Orange givrée au chocolat blanc 64
Pâte à tartiner au marron 78
Petits cœurs tendres coco-chocolat 90
Petits pains d'épice glacés 91
Poires au vin d'épices 96
Sablés vitraux 90
Sapin en pain d'épice 16
Sapin sablé aux pépites de chocolat 10
Sapin soufflé au chocolat blanc et cranberries 12
Sorbet amande et mousse de pomme 73
Terrine de chocolat meringuée 64
Tuiles marrons 78

9 L'eau à la bouche
Délice d'avocat, langoustines rôties et fruits secs

10 Coup d'éclat
Nos sapins faits maison

18 Spécial cadeaux
Des présents gourmands à petit prix

PLEINE SAISON p. 24

24 Fabienne fait son marché
Conseils d'achat et bons plans

28 Fabienne cuisine
Produits et recettes de saison

32 Sur un plateau
Stilton, bleu made in England

LE DOSSIER

36 Foie gras extra
Nos idées bluffantes pour surprendre à tous les coups

42 Sublimes saint-jacques
Quatre variations inédites et gourmandes

48 Le top de la volaille
Rôtie, pochée, braisée : elle est toujours la reine de la fête

54 Majestueux homard
On l'adore tout autant classique qu'exotique

60 Irrésistible chocolat
Jouez sur les contrastes de couleurs et de saveurs

TENTATIONS p. 66

66 L'apéritif
Cocktails fruités & bouchées saumonées

68 10 idées avec...
...du boudin blanc

70 L'invitation
Réveillon givré

74 Dégustation
Émoustillantes bulles

ÇA CHANGE p. 76

76 Variations gourmandes
Les bûches s'enflamment

78 10 idées avec...
...de la crème de marrons

80 En cave
Nos grands crus préférés

82 Effet de style
Ambiance boréale

84 Enfants
Frosty, le bonhomme de neige

SAVOIR & FAIRE p. 85

85 Fait maison
Mes blinis du grand Nord

86 Pas si classique
Profiteroles de langoustines

88 Péché mignon
Une déco à croquer

97 Jolis restes
Rien ne se perd !

+ 8 FICHES p. 93

Abonnez-vous vite
Appelez le 0826 963 964
(0,15 €/min) ou reportez-vous page 59

Rejoignez la communauté de Cuisine Actuelle sur Facebook

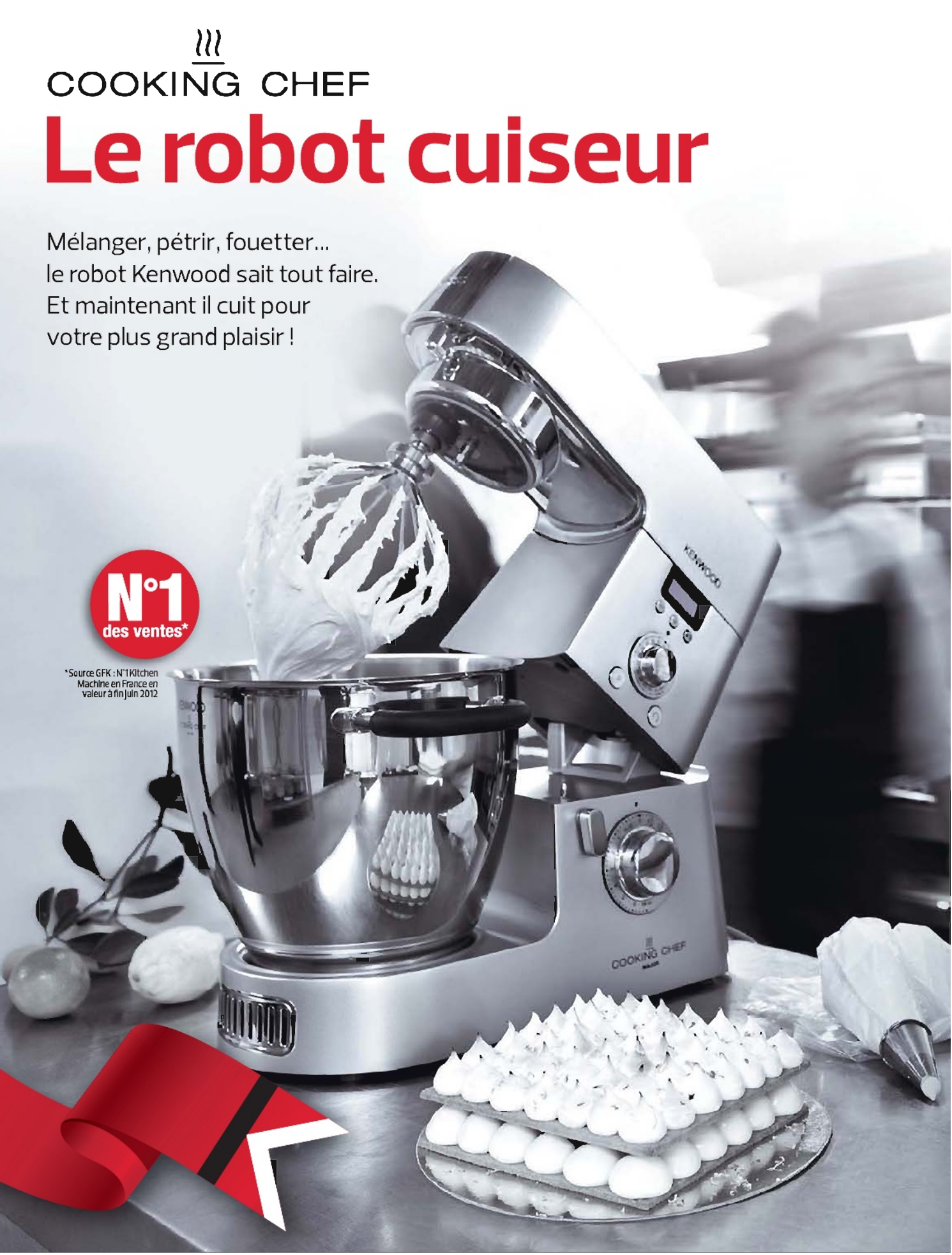
Cuisine Actuelle est en vente chez certains marchands de journaux avec son livre au prix global de 5,50 € en France métropolitaine / 5,80 € en Belgique et au Luxembourg / 10 CHF en Suisse. Vous pouvez commander le livre seul en écrivant à Cuisine Actuelle 62066 Arras Cedex 09 France. Prix spécial abonnés : le livre 3,50 € en France métropolitaine (frais de port inclus, offre limitée à un exemplaire par abonné et dans la limite des stocks disponibles). Merci de joindre un chèque à l'ordre de Cuisine Actuelle. Pour les abonnés en Suisse, en Belgique et au Luxembourg : nous contacter au 00 33 825 07 11 96. Les non-abonnés peuvent obtenir le livre pour 3,50 € + 8 € de frais de port en France métropolitaine dans la limite des stocks disponibles. Au sein du magazine, figurent un encart Cuisinistore 20 p., un encart Perle du Nord 80 p., un encart VAD Poêles et un encart abonnement Voici jetés sous le blister des abonnés, une carte abonnement jetée sur Kiosques, une carte Edigroup sur Suisse et Belgique, un encart Prisma Média jeté sur une sélection d'abonnés, un encart Atelier des Chefs jeté.

PEFC 10-31-1410
PROMOUVOIR LA GESTION DURABLE DE LA FORÊT

COOKING CHEF

Le robot cuiseur

Mélanger, pétrir, fouetter...
le robot Kenwood sait tout faire.
Et maintenant il cuit pour
votre plus grand plaisir !



PUBLI-COMMUNIQUÉ

LE MEILLEUR DE LA CUISSON

Mijoter, saisir, rissoler, cuire à la vapeur...
La cuisson à **induction** permet une maîtrise de la température de **20°C à 140°C,** affichée **au degré près.**
Le Cooking Chef permet tous les types de cuisson avec une précision et une rapidité exceptionnelles.

POURQUOI CHOISIR LE COOKING CHEF ?

- ✓ Un bol, d'une capacité de **6,7 litres,** idéal pour préparer des plats pour toute la famille.
- ✓ Un **affichage du temps de cuisson** et de préparation avec le minuteur réglable de 5 secondes à 3 heures.
- ✓ Un préparateur culinaire extrêmement polyvalent grâce aux nombreux accessoires à découvrir **(presse-agrumes, centrifugeuse, appareil à pâtes fraîches, blender, hachoir, sorbetière...).**

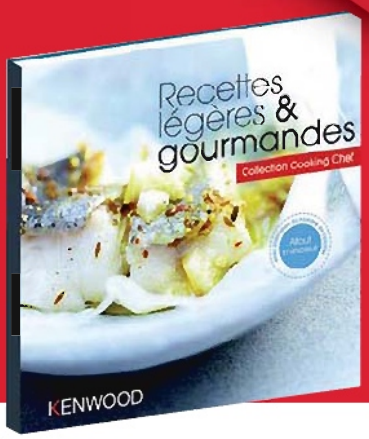
RETROUVEZ-NOUS SUR : WWW.COOKINGCHEF.FR

NOUVEAU

RECETTES LÉGÈRE
& GOURMANDES

Dernier né de la collection Cooking Chef, découvrez plus de 100 recettes à la fois légères et gourmandes.
Si vous êtes soucieux de proposer à votre famille et vos amis des plats équilibrés et sains, mais également savoureux et délicieux, ce livre est fait pour vous.

Les calories sont indiquées pour chaque recette afin que vous ayez une idée précise de leur légèreté.



Retrouvez ce livre et l'ensemble de la collection sur www.cooking chef.fr. Déjà plus de 700 recettes disponibles !

Quand les chefs étoilés parlent du Cooking Chef

"C'est l'outil indispensable pour les distraits en cuisine"
"C'est le top pour monter les sauces"
"Il donne des résultats incomparables pour la cuisson des légumes"
"Il fait sans doute les meilleures meringues"

OFFRE DE BIENVENUE AU CLUB

KENWOOD vous offre 1 de ces 2 accessoires au choix* pour l'achat d'un Cooking Chef KM089

Mixeur verre AT358
Capacité totale 1,8 L
Verre borosilicate thermo résistant
Base démontable

Hachoir AT950B
Corps et vis en métal
3 grilles
Kit à saucisses

*Offre différée. Voir dans l'emballage et sur www.mesoffreskenwood.fr

Cook & Coffee

Votre Espace Démo

Démonstration et cours de cuisine gratuits pour découvrir et essayer le Cooking Chef, tous les jours du mardi au samedi de 10h à 19h.

3, rue Paul Cézanne - 75008 Paris Tél. : 0153 75 44 44
Plus d'infos : www.cookandcoffee.fr

LE SAVOIR-FAIRE KENWOOD, LA °CUISSON EN PLUS

KENWOOD

Vos magazines de cuisine vous souhaitent de Joyeuses Fêtes

Intense n° 5, 3,90 €.

Hors-série Cuisine Actuelle n° 101, 4,50 €.

Gala Gourmand n° 131, 3,90 €.

Guide Cuisine n° 258, 2,50 €.

- Inédites, insolites ou tradi, nos **recettes** les plus épatantes.
- Foie gras, saint-jacques, chocolat, saumon, volailles, homard… les **plus beaux produits** à l'honneur.
- Nos sélections de **vins** et de **champagnes** à tous les prix.
- Les plus belles idées **déco** pour vos tables de fêtes.

Les services Cuisine Actuelle

Un renseignement sur le magazine ou sur l'abonnement, c'est ici.

Pour s'abonner

France métropolitaine

21,40 € au comptant

Par courrier

Service Abonnements Cuisine Actuelle
62066 Arras Cedex 9

Par téléphone

0826 963 964 (0,15 €/min)

Par Internet

Sur notre site :
www.prismashop.cuisineactuelle.fr

Pour contacter le service lecteurs

Par courrier

Service lecteurs Cuisine Actuelle
13, rue Henri-Barbusse,
92624 Gennevilliers

Par téléphone

France métropolitaine : 01 73 05 67 50
DOM-TOM et étranger :
(00) 33 1 73 05 67 50

Par mail

lecteurs@cuisineactuelle.fr

Anciens numéros

Contacter le service abonnements : adresses, téléphone et Internet ci-contre.

Crédits photos En couverture (brownie grand soir chocolat, café et neige de coco) : Rouvrais/Martin. ACP Syndication/Oredia : Castleton, p. 12. Agence Soury : Freudenberg, p. 14, 88, 89, 90(2), 91, 93. Coming B : p. 84(4), 85(2). CNIEL/Les Studios Associés : Ribaut, p. 32. DR : p. 72. Marielle/Gault : p. 1, 76, 77(2), 86, 87(6), 97. Mondadori : p. 66. Oredia/Schmitt : p. 95. Paquin : p. 71(2), 72, 73. Plainpicture : Gorilla, p. 70. Rouvrais : p. 24, 28. Rouvrais/Martin : p. 4(4), 5, 35(5), 36, 37, 38(2), 39, 40(4), 42, 43, 44(2), 45, 46(4), 48, 49, 50(2), 51, 52(4), 54, 55, 56, 57(2), 58(4), 60, 61, 62(2), 63, 64(4). Studio X/Stockfood : Conroy, p. 32 ; Dhellemmes, p. 78-79 ; Fenot, p. 30(2), 67, 98 ; Food Collection, p. 4, 10, 11 ; Hay, p. 30 ; Kirschhers, p. 29 ; Koldunova, p. 85 ; Lehmann, p. 9 ; Morgans, p. 29 ; Plewinski, p. 84 ; Skipper, p. 26 ; Skowronek/Sporrer, p. 98 ; Tuesday, p. 16 ; Winkelmann, p. 82-83, 93, 95. Sucré Salé : Amiel, p. 28 ; Amon, p. 32 ; Bichon, p. 93 ; Bilic, p. 28, 53 ; Bono, p. 67 ; Hall, p. 29 ; Fleurent, p. 95 ; Koeb, p. 84 ; Lawton, p. 95 ; Marielle, p. 93 ; Muriot, p. 32 ; Radvaner, p. 98(2), 98 ; Rivire, p. 68 ; Studio, p. 93 ; Sudres, p. 25, 28 ; Taillard, p. 24 ; Veigas, p. 26. Sunray Photo : Apetit/Kucera, p. 98.

Délice d'avocat langoustines rôties et fruits secs

Comme le chef Michel Bras, on transforme notre assiette en tableau gourmand et poétique.

POUR 4 PERSONNES

Hachez 20 g de pistaches non salées et émondées, 20 g d'amandes émondées et 20 g de pignons. Écrasez 2 avocats bien mûrs à la fourchette. Incorporez 1 cuil. à café de pâte de pistache, le jus d'1/2 citron vert et les fruits secs hachés. Salez et poivrez. Versez dans un récipient plat sur une hauteur de 2 cm. Congelez 30 min, puis découpez en quatre bandes. Posez-les dans les assiettes. Décorez de petit mesclun assaisonné à l'huile de noisette. Parsemez de pignons et de fleurs comestibles. Servez accompagné d'une douzaine de langoustines décortiquées poêlées dans un mélange d'huile, de paprika et de safran.

Rois des forêts

On savoure d'abord ces sapins des yeux en centres de table inédits, avant de les croquer au dessert.

Sapin sablé aux pépites de chocolat

POUR 4 À 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 12 MIN
REPOS : 2 H 30

◆ 250 g de farine + 20 g pour la plaque ◆ 125 g de sucre ◆ 100 g de beurre mou ◆ 50 g de poudre d'amandes ◆ 50 g de pépites de chocolat ◆ 1 œuf ◆ 1 cuil. à café de levure.

Le glaçage :

◆ 200 g de sucre glace ◆ 1 blanc d'œuf ◆ 1 cuil. à café de jus de citron.

MÉLANGEZ le beurre et le sucre. Ajoutez l'œuf battu et intégrez vite et sans pétrir la farine, la levure, la poudre d'amandes et les pépites. Façonnez en boule, enveloppez de film et laissez reposer la pâte 1 h dans le réfrigérateur, puis 30 min à température ambiante.

TAPISSEZ une plaque de papier sulfurisé et fariné. Étalez-y la pâte sur 1 cm, en lui donnant une forme triangulaire.

DÉCOUPEZ la forme d'un sapin dans la pâte, à l'aide de la pointe d'un couteau. Faites cuire pendant environ 12 min dans le four préchauffé à th. 6 (180 °C), puis laissez refroidir complètement.

PRÉPAREZ le glaçage : mélangez au batteur électrique le blanc d'œuf, le jus de citron et 50 g de sucre glace. Incorporez progressivement le reste de sucre jusqu'à ce que la préparation forme des pics.

ÉTALEZ soigneusement une première couche de glaçage à l'aide d'une spatule et laissez durcir pendant 1 h.

PLAQUEZ une feuille de film étirable sur la surface du glaçage restant. Dès que le premier glaçage est presque sec, étalez une deuxième couche en dessinant des arabesques. Laissez durcir à nouveau.

CONSEIL Ajoutez une petite touche de magie en adossant le sapin, à la verticale, sur un photophore de table.

Forêt enneigée

POUR 8 PERSONNES
PRÉPARATION : 1 H
CUISSON : 15 MIN
REPOS : 1 H 30

◆ 375 g de farine + 20 g ◆ 200 g de beurre ◆ 100 g de sucre ◆ 2 sachets de sucre vanillé ◆ 50 g de raisins secs ◆ 50 g de noix de macadamia ◆ 3 œufs ◆ 1 cuil. à soupe de zeste de citron râpé ◆ 1 sachet de levure ◆ 1 pincée de sel.

Le glaçage royal :

◆ 300 g de sucre glace ◆ 150 g de fromage frais Philadelphia ◆ 60 g de beurre mou.

MÉLANGEZ le beurre, le sucre, le sucre vanillé, 3 jaunes d'œufs et le sel. Incorporez la farine et la levure sans pétrir, le zeste, les raisins secs et les noix hachées. Façonnez en boule, enveloppez de film et réfrigérez 1 h.
LAISSEZ REPOSER la pâte 30 min à température ambiante. Étalez-la sur 1 cm sur un plan de travail fariné. Coupez 12 étoiles de tailles différentes, posez-les sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Cuisez 15 min au four. Laissez refroidir sur une grille.
FOUETTEZ le beurre et le sucre glace au batteur électrique. Ajoutez le fromage frais et battez jusqu'à obtenir une préparation souple.
SUPERPOSEZ les étoiles par ordre de taille, en les collant avec une noix de glaçage. Déposez du glaçage sur la pointe des branches et saupoudrez d'un peu de sucre glace.

CONSEIL Découpez les étoiles avec un emporte-pièce en forme d'étoile. À défaut, une découpe au couteau, avec différents gabarits, fera l'affaire.

Le dico de cuisineactuelle.fr

Glaçage royal

C'est le nom d'un fondant particulier utilisé pour recouvrir un gâteau. Il lui donne un aspect lisse et brillant. Blanc à l'origine, il peut aussi être coloré. Il est employé, entre autres, pour glacer les cupcakes. Facile à réaliser, il est constitué d'un mélange de sucre glace, de blanc d'œuf, de jus de citron, et se présente sous la forme d'une crème semi-épaisse qui se tartine très facilement.

Retrouvez tous les mots de la cuisine sur notre site, dans notre **dictionnaire**, rubrique Pratique.

Sapin soufflé au chocolat blanc et cranberries

POUR 4 SAPINS
PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 5 MIN

- 250 g de Chamalows
- 200 g de Rice Krispies
- 100 g de chocolat blanc
- 40 g de beurre
- 50 g de cranberries séchées
- huile
- sucre glace.

HUILEZ au pinceau quatre flûtes à champagne en plastique.

Faites fondre le beurre sur feu doux. Versez-y le chocolat haché et laissez fondre. Ajoutez les Chamalows coupés en deux et faites fondre en remuant.

INCORPOREZ hors du feu les Rice Krispies et les cranberries, en remuant à l'aide d'une spatule en silicone. Garnissez les flûtes à champagne avec la préparation et égalisez la surface. Laissez refroidir.

DÉMOULEZ les sapins et décorez-les éventuellement de fils de bonbon gélifié. Saupoudrez-les de sucre glace.

CONSEIL À défaut de flûtes à champagne, tapissez de papier sulfurisé huilé des cônes en carton très rigide. Prévoyez un support pour les faire tenir tête en bas pendant le refroidissement de la préparation.

Des gâteaux, oui, mais créatifs !

Venue des États-Unis, la folie décorative qui s'est emparée de nos desserts ces dernières années a un succès fou. Cupcakes, cake-pops et gâteaux délirants, tous sont aussi girly et craquants les uns que les autres. Les glaçages prennent des couleurs, les décors s'inspirent de l'univers des pirates, de la nature ou d'événements personnels. Et l'on trouve même sur le Net des petits sujets en sucre adaptés à toutes les situations…

Cuisine de fête avec Alfapac

Matériel Alfapac

Papier cuisson, Film étirable

Ingrédients pour 6 personnes

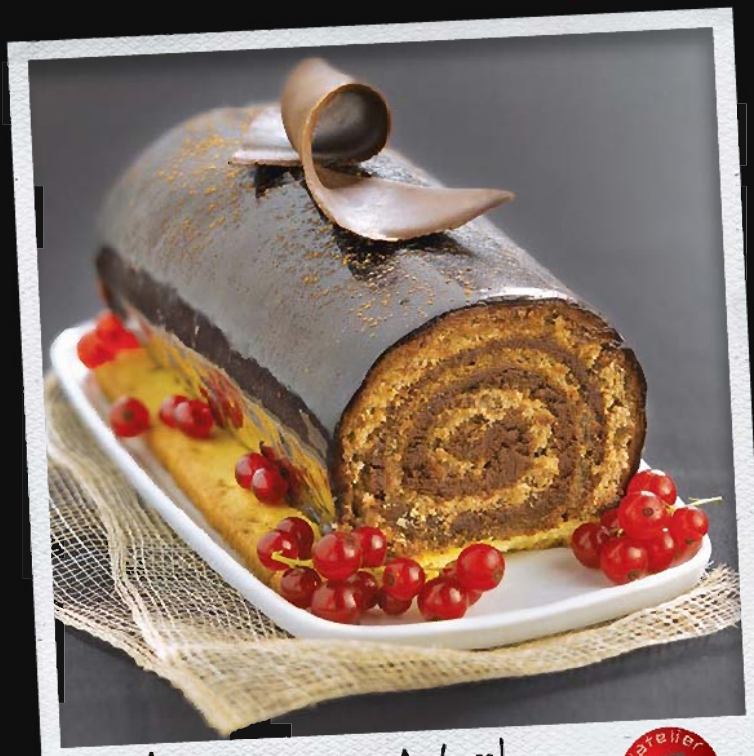
POUR LA MOUSSE 150 g de chocolat noir, 20 cl de crème liquide entière, 2 blancs d'œuf, 70 g de sucre semoule
POUR LE BISCUIT 5 œufs, 80 g de farine, 20 g de poudre de cacao non sucré, 100 g de sucre semoule, 20 g de beurre
POUR LE SIROP 20 cl d'eau, 200 g de sucre

Pour la mousse Faire fondre le chocolat au bain marie. Pendant ce temps à l'aide d'un fouet électrique, monter la crème liquide bien froide en crème fouettée. Monter les blancs en neige puis serrer avec le sucre semoule. Mélanger le chocolat fondu à la crème fouettée. Ajouter les blancs en neige en les incorporant délicatement à l'aide d'une spatule. Laisser reposer 40 minutes au frais.

Pour le biscuit Préchauffer le four à 180 °C (th. 6). Faire fondre le beurre dans une casserole. Fouetter les jaunes d'œuf avec la moitié du sucre pour les blanchir. Monter les blancs en neige avec la moitié de sucre restant. Incorporer la meringue ainsi obtenue sur le mélange jaunes/sucre. Puis ajouter la farine et le cacao en poudre tamisés. Mélanger délicatement, et enfin ajouter le beurre fondu. Verser la préparation sur une plaque allant au four et garnie d'une feuille de papier cuisson Alfapac. Etaler régulièrement sur une épaisseur de 1 cm. Enfourner à 180°C (th. 6), et cuire 6 à 8 minutes.

Pour le sirop Verser le sucre et l'eau dans une casserole. Porter ce mélange à ébullition et laisser cuire pendant quelques minutes. Puis laisser tiédir le sirop hors du feu.

Pour le montage Etaler une grande feuille de film alimentaire sur le plan de travail. Disposer dessus le biscuit, l'imbiber de sirop à l'aide d'un pinceau. Le garnir de mousse au chocolat, et conserver le restant de mousse pour le décor. Puis rouler le gâteau à l'aide du film étirable Alfapac. Fermer la buche hermétiquement avec le film étirable Alfapac et l'entreposer au réfrigérateur au moins 1 heure. Enlever le film étirable Alfapac, recouvrir le biscuit de mousse au chocolat restante et couper les extrémités. Décorer le dessus de la bûche de copeaux de chocolat et autres friandises.



Bûche de Noël très chocolat

L'atelier des Chefs

à gagner

LE LIVRE DE RECETTES ALFAPAC

Les 400 premiers inscrits sur le site www.alfapac.eu recevront le livre !

Des recettes sont également consultables sur le site !

Extrait de règlement - sont mis en jeu 400 livres de recettes Alfapac (valeur unitaire 8,95€ TTC). Jeu gratuit sans obligation d'achat intitulé « JEU ALFAPAC » organisé par SPHERE France du 1er décembre 2012 au 31 décembre 2012 inclus. Pour participer inscrivez-vous sur le site www.alfapac.eu. Les gagnants seront les quatre cents premiers participants à avoir dûment rempli et validé le formulaire de participation. Tout bulletin de participation illisible et/ou incomplet ne sera pas pris en considération. L'identification des 400 premières inscriptions valides sera effectuée sous le contrôle d'un huissier de justice. Règlement complet déposé chez SCP Calippe&Carbeaux huissiers de justice – 416 rue Saint-Honoré 75008 Paris, consultable sur www.alfapac.eu et pouvant être communiqué gratuitement sur simple demande à l'adresse suivante : SPHERE France JEU ALFAPAC – 3 rue Scheffer 75116 Paris. Conformément à la loi informatique et libertés du 06/01/1978, les participants disposent d'un droit d'accès, de rectification et de radiation des données nominatives les concernant.

Mon beau sapin

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 50 MIN
RÉFRIGÉRATION : 2 H

◆ 250 g de farine ◆ 225 g de beurre mou + 20 g ◆ 225 g de sucre ◆ 4 œufs ◆ 80 g de poudre de noisettes ◆ 1 cuil. à soupe de cacao ◆ 1/2 sachet de levure chimique ◆ perles de sucre argentées ◆ sucre glace.

VERSEZ le sucre dans un saladier. Ajoutez le beurre en dés. Fouettez au batteur électrique jusqu'à obtenir une préparation crémeuse. Incorporez les œufs un à un, puis la farine, la poudre de noisettes, le cacao et la levure.
BEURREZ un moule en forme de sapin. Garnissez de pâte et enfournez 50 min à th. 5-6 (160 °C). Piquez une lame au centre pour vérifier qu'il est cuit (elle doit ressortir sèche). Laissez tiédir 30 min, démoulez. Laissez refroidir.
COUPEZ la base du gâteau si elle est bombée. Posez-le sur un plat et poudrez de sucre glace. Mélangez 1 cuil. à soupe de sucre glace et 1 goutte d'eau. Collez les perles avec cette pâte. Servez avec un coulis de fruits ou une sauce chocolat-noisette.

CONSEIL Vous pouvez commander le moule 3 D Tini le sapin sur Internet (Birkmann, environ 15 €). Au moment du remplissage du moule, versez un peu de pâte dans un emporte-pièce en forme d'étoile et faites cuire moitié moins de temps que le gâteau. Collez l'étoile au sommet du sapin avec un peu de glaçage.

Un bon moment avec les enfants

Faites participer les enfants à la préparation des sapins. Le décor étant une partie très appréciée, voyez grand pour la quantité de perles en sucre, de petits bonbons et de motifs comestibles. Choisissez des couleurs évoquant Noël pour garder une certaine homogénéité (argent, doré, vert, blanc et rouge). Prévoyez aussi des tabliers, des tee-shirts à manches courtes et un rouleau de papier absorbant. Une activité bien agréable en attendant le Père Noël !

PESCANOVA

grillée

De la Mer à la Table...

Retrouvez encore plus de Recettes, d'Astuces, de Vidéos originales et commandez en ligne directement vos produits sur notre site **pescanova.fr**

Sapin en pain d'épice

POUR 4 SAPINS
PRÉPARATION : 40 MIN
CUISSON : 55 MIN
RÉFRIGÉRATION : 3 H

300 g de miel de sapin 150 g de farine de blé 100 g de farine de sarrasin 50 g de poudre d'amandes 10 cl de lait 1 œuf 1 cuil. à soupe d'épices à pain d'épice 1 sachet de levure chimique quelques perles en sucre argentées.

Le glaçage :

250 g de St Moret 70 g de beurre 70 g de sucre glace.

FAITES FONDRE le miel sur feu doux avec le lait. Versez dans un saladier les deux farines, la poudre d'amandes, la levure et les épices. Ajoutez peu à peu le miel chaud en mélangeant. Incorporez l'œuf battu.
VERSEZ la préparation dans un moule à charnière à bords hauts. Faites cuire environ 50 min à four th. 6 (180 °C) et laissez tiédir 30 min hors du four. Démoulez et laissez refroidir au moins 3 h sur une grille.
DÉCOUPEZ le gâteau en quatre et sculptez quatre sapins à l'aide d'un couteau à pain. Fouettez le St Moret avec le beurre mou et le sucre glace. Badigeonnez-en les sapins et décorez de perles argentées.

CONSEIL L'intérêt du moule à charnière (pas plus de 25 cm de diamètre) est que ses bords sont assez hauts. C'est important pour obtenir un gâteau épais et pouvoir y tailler des sapins d'un diamètre suffisant.

Le centre de table se déplace

Autrefois réservées au décor de la table, les mises en scène comestibles s'installent désormais n'importe où. Dans l'entrée en signe de bienvenue, dans l'encadrement d'une fenêtre, dans la chambre d'amis... L'imagination est sans limites, du bouquet de fleurs aux flocons de neige, en passant par la maison en pain d'épice ou le Père Noël en biscuits.

Jaillance

signe les plus belles bulles de France

Clairette de Die

« Unique et pétillante, mes notes fruitées sont surprenantes ! »

Gagnez des cadeaux Jaillance !

sur facebook.com/jaillance

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

HERIBERT SCHIPPER – JAILLANCE – RCS ROMANS 301 193 298 00017 – Crédits photos : Georges Rapek (coupe) et Marc Abed (bouteille).

La fête à

On peut, sans dépenser beaucoup, faire énormément plaisir. La preuve avec cette sélection irrésistible.

Quel goût !

Étonnantes et fabuleuses, ces truffes cachent sous leur robe de cacao amer un cœur de ganache aux brisures de marron glacé. Un délice signé Julien Merceron.
À partir de 8 € les 100 g, À la Mère de Famille.

Moins de 10€

PRÊT-À-COCKTAIL

Ces sacs malins abritent des crèmes et liqueurs de fruits Lejay-Lagoute, indispensables à la confection de mélanges audacieux : essayez avec du vin pétillant, du rhum ou de la vodka.
Triple Mix, 10 €, 3 x 20 cl, en grandes surfaces.

Façon Bohême

Trois gobelets, trois couleurs... Travaillés tel du verre de Bohême, ils habillent une table raffinée.
3,90 € pièce, Monoprix.

Cœur de guimauve

Ceux qui raffolaient déjà des petits oursons craqueront pour ces cœurs renfermant une douce guimauve sous leur habit de chocolat. Ces jolies boîtes en métal seront vendues les 7 et 8 décembre au profit du Téléthon.
Cémoi, 10 € les 392 g, en grandes surfaces.

Macaron de saison

Pierre Hermé décline ses exquis macarons au fil des saisons : un puissant Infiniment Chocolat du Pérou à la fleur de sel et un PX parfumé de vin blanc triana et piqueté de raisins secs.
1,95 € pièce, boutiques Pierre Hermé et par correspondance.

Service pailleté

En plastique rouge, or ou argent, cette pelle à gâteau à la silhouette rétro brillera de mille feux à l'heure de la bûche, paillettes oblige.
Old Fashion, 10 €, Sabre.

Brut de cacao

Dernière création de Pierre Marcolini : ce chocolat écrasé et non malaxé fond dans le lait, s'étale sur les tartines et s'utilise dans la confection des gâteaux fondants.
Chocolat primitif, 9,80 €, 140 g, Pierre Marcolini.

Adresses en fin de numéro

tous prix

À perdre la boule

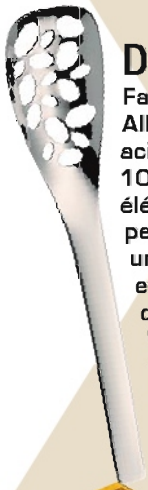
On accroche au sapin ces petites fioles Kapsi (5 ml d'eau-de-vie de mirabelle, absinthe, prune, framboise, cerise ou poire) à l'aide du lien en silicone fourni. Et on l'offre à la fin du dîner à un amateur de trou normand.
13,20 €, en exclusivité chez Nicolas.

La parade des chefs

Pour savourer un grand cru de café, six mini mugs en porcelaine déclinent avec humour les six façons de servir le café quand on est un vrai toqué.
19 € les 6, Incidence.

Spécial bûche Cette scie en plastique de 29 cm viendra à bout de la plus grosse des bûches de Noël. *11,50 €, Drugstore Publicis, ou 7,90 € sur Mycrazystuff.*

Moins de 25€

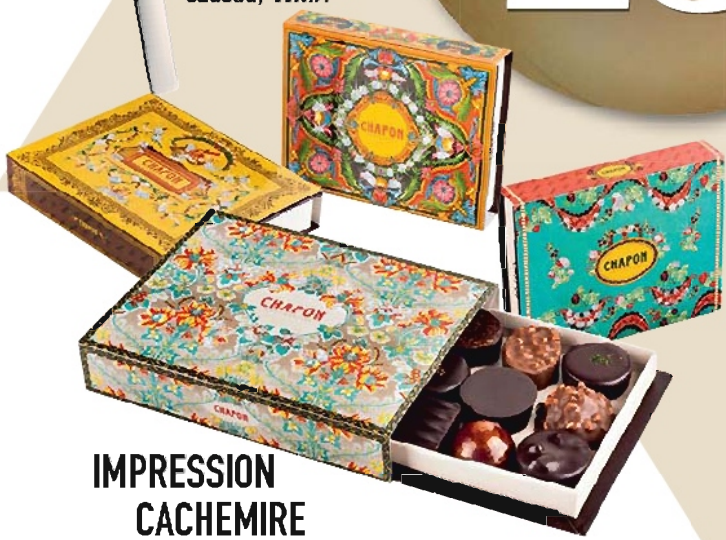


Dentelle

Fabriquée en Allemagne, en acier inoxydable 10/10 poli, cette élégante cuillère perforée assure un service parfait, et sans excès de sauce.
Vela, 18,90 €, dans un coffret cadeau, WMF.

Tradition japonaise

Le papier précieux de ces boîtes arbore un décor floral assorti au thé parfumé qu'elles contiennent. En édition limitée.
À partir de 10,50 € les 100 g, Le Palais des Thés.



IMPRESSION CACHEMIRE

À offrir à l'unité ou en collection (quatre motifs), les fourreaux Chapon s'habillent d'arabesques pour accueillir les 12 derniers délices chocolatés et pralinés du maître de maison, Patrice Chapon.
21 € l'un, Chapon.

Prête à garnir

Rétro juste ce qu'il faut, cette bonbonnière en verre s'offre une touche de modernité avec sa coiffe d'acier, en attendant d'être remplie de bonbons ou de chocolats bien en vue.
H 22 cm, 12,90 € ; 37,5 cm, 24,90 €, Alinéa.

L'ART DU MARRON

Trois verrines, trois variétés de marrons (châtaignes AOC d'Ardèche) au sirop, et tous les accessoires indispensables pour réaliser vos marrons glacés avec la recette fournie.
28 €, 3 x 200 g, Sabaton.

Nuit étoilée

Pour fêter les 100 ans de la coupole des Galeries Lafayette, le chocolatier Jean-Paul Hévin a mis en boîte sa vision d'un soir à Paris. Un assortiment de chocolats noirs et au lait mêlant ganaches et pralinés.
34,80 € les 280 g, Galeries Lafayette.

Moins de 40€

Motif naïf

Droit sorti d'un rêve d'enfant, un cheval de fête anime la petite dernière de la maison Habitat, délicate théière en porcelaine à la collerette dorée.
40 €, Habitat.

Desperate kitchen wife

Irrésistible pour les nostalgiques des belles années américaines, cette horloge affiche une pointe de modernité bienvenue avec son minuteur intégré.
Horloge Lady Cupcake, L 16 cm x H 23 cm, 18,60 €, Natives, chez Comptoir de Famille.

Grains de bonheur

L'en-K de caviar se met aux couleurs de Noël. Cinq mille précieux écrins abritent du caviar d'esturgeon blanc et la cuillère pour le déguster.
39 € les 15 g, Kaviari.

Collector

Bretonne et très vintage, cette boîte déborde de délices de la mer. Sardines, thon, maquereau et soupe : il y a de quoi faire le bonheur de plus d'un gourmand.
33,35 €, La Belle-Iloise.

VIVE PARIS

Chez De Buyer, on aime la capitale, comme en témoigne la French Collection de poêles, casseroles et couvercles aux poignées tour Eiffel, Arc de Triomphe et pont Alexandre III.
À partir de 33 € la poêle, diamètre 20 cm.

Écrin à couteaux

Super astucieux, le bloc Fakir imaginé par Jérôme Pouey est constitué de milliers de fines baguettes de bambou. Il accueille toutes les formes et tailles de couteaux. *59 €, Cookut.*

Thé à la folie

Kusmi a réuni ses quinze thés les plus appréciés (bien-être, mélanges exclusifs, verts et noirs) dans un jolie boîte blanche. Ils sont accompagnés de filtres permettant une infusion parfaite. *69 € l'assortiment.*

Plateau de charme

Tea Time, la collection de céramiques de Gien dédiée au goûter et au dessert, s'accompagne d'élégants plateaux assortis, en plastique très résistant. *48 x 38 cm, 76,50 €.*

Moins de 80€

TRIO DE BULLES

Idéal pour apprécier la diversité de saveurs du champagne, ce coffret réunit la Cuvée Intense, la Cuvée Brut nature (non dosée) et la Cuvée Riche (demi-sec) d'AR Lenoble. Un beau tour d'horizon à petit prix pour cette excellente maison. *Trois dosages, 79 €.*

Émotion gustative

Délice rare, ce joli moulin à grains de caviar séché, idéal pour sublimer potages, pâtes fraîches et œufs brouillés. *75 €, 30 g, Petrossian.*

WHISKY PARTY

Glenfiddich a trouvé le parfait compagnon des parties de campagne hivernales, une "boîte à jumelles" qui accueille deux timbales en Inox et une bouteille Distillery Edition 15 ans d'âge. *52,50 €, chez les cavistes.*

Tout se mange

Cet appétissant coffret de Noël tout de pain d'épice est rempli de gourmandises : deux figurines en pain d'épice elles aussi et des papillotes de pâtes de fruits et de caramels. *58 €, Boissier.*

Roue gourmande

Elle contient 900 g de douceurs, et toutes les spécialités de la maison Mazet : Praslines, Kaloudjas, Grêlons, Chokothés, Amandas et Mirabos, Givrettes. Totalement irrésistible ! *117 € la boîte.*

PARFUMS EN DOSE

30 mini flacons d'épices rares pour garder les saveurs. Sonia Ezgulian signe le choix des arômes et les fiches conseil. *Coffret Chic Shot, 99 €, Sur les Quais.*

Plus de 100€

Bûche en fleur

À expédier dans toute l'Europe et à dévorer des yeux, le dernier bouquet imaginé par les créateurs d'Interflora est une superbe bûche fleurie, parfaite pour un centre de table de fin d'année. *À partir de 140 €.*

À LA RUSSE

Vodka et caviar, la fine équipe est réunie en un coffret : 30 ou 50 g des précieux grains, deux flacons de 5 cl et deux cuillères en corne. *Ébène Belvédère, 115 ou 155 €, Caviar de France.*

Noces d'épices

Pour accompagner le champagne Drappier Grande Sendrée 2005, Claude Troisgros, Kiyomi Mikuni et Alain Passard ont chacun imaginé une recette et fourni une épice. *120 €, Drappier.*

Esprit chalet

Les fous de glisse seront séduits par le motif montagne du nouveau service de Bernardaud. On a craqué pour les tasses "télésiège". *160 € le coffret de 2, site de Bernardaud.*

Réalisation : C. Masson

Adresses en fin de numéro

Cuisine Actuelle
Magazine mensuel
édité par
GROUPE PRISMA MEDIA
13 rue Henri-Barbusse
92230 Gennevilliers
www.cuisineactuelle.fr
Société en nom collectif au capital de 3 000 000 €, d'une durée de 99 ans, ayant pour gérant Gruner + Jahr Communication GmbH. Ses trois principaux associés sont Média Communication SAS, Gruner + Jahr Communication GmbH, France Constanze-Verlag GmbH & Co KG.

RÉDACTION
13 rue Henri Barbusse,
92624 Gennevilliers cedex
Téléphone : 01 73 05 45 45
Télécopie : 01 47 92 66 05
Pour joindre votre correspondant, composez le 01 73 05 suivi des 4 chiffres après chaque nom.

Rédactrice en chef : Anne Gillet (65.98)
Rédactrice en chef adjointe : Sophie Janvier (65.92)
Directrice artistique : Marion Thérizol (65.90)
Secrétariat : Sophie Lassous (65.98)
Rédaction : Sophie Pasternak (recettes, 66.04), Isabelle Contrepas (magazine, 66.05), chefs de service, Fabienne Haberthur, chef de service adjointe (66.06)
Secrétariat de rédaction : Jean-Luc Michel, 1er secrétaire de rédaction (65.95), Christine Guérin (65.94), Véronique Fève (65.96), Elsa de Lavergne (65.93)
Maquette : Michel Poyac (66.07) et Carmen Gires-Gresa (66.13), chefs de studio, Sylvain Feix, 1er maquettiste (69.78), Ymkje Haringsma (66.14), Corinne Letourneur (66.08)
Service photo : Sylvie Cornet (65.87), chef de service, Sybille Joubert, chef de rubrique (67.66)
Comptabilité : Catherine Villeneuve (45.42)
Ont collaboré à ce numéro : V. Bestel, A. Blin-Gayet, B. Buno, M.-P. Debray, M.-C. Frédéric, J.-P. Frétillet, C. Lamontagne, C. Masson, E. de Meurville, M. Paquin, N. Renaud, T. Roussillon, P. Sinsheimer, A. Tartarat.
Fabrication : Yann Saunier (68.59)

PUBLICITÉ, MARKETING & DIFFUSION
Directrice exécutive Prisma Pub : Aurore Dornont (65.05)
Directrice commerciale adjointe grande conso : Martine El Koubi (64.10)
Directeur de publicité : Thierry Flamand (64.26)
Responsables de clientèle : Anne-Charlotte Masseau (45.40), Élise Naudin (64.05) **Assistante commerciale :** Salima Maou (45.44)
Responsable planning : Sylvie Marques (46.35) **Directrice commerciale adjointe opérations spéciales :** Géraldine Pangrazzi (47.49)
Responsable opérations spéciales : Frédérique Teisseire (64.82)
Responsable commerciale exécution : Marie-Annick Bobet (64.76)
Directeur marketing publicitaire/études éditoriales : Nicolas Cour
Directrice marketing client : Nathalie Lefebvre du Prey
Directeur commercialisation réseau : Serge Hayek
Directeur des ventes : Bruno Recurt

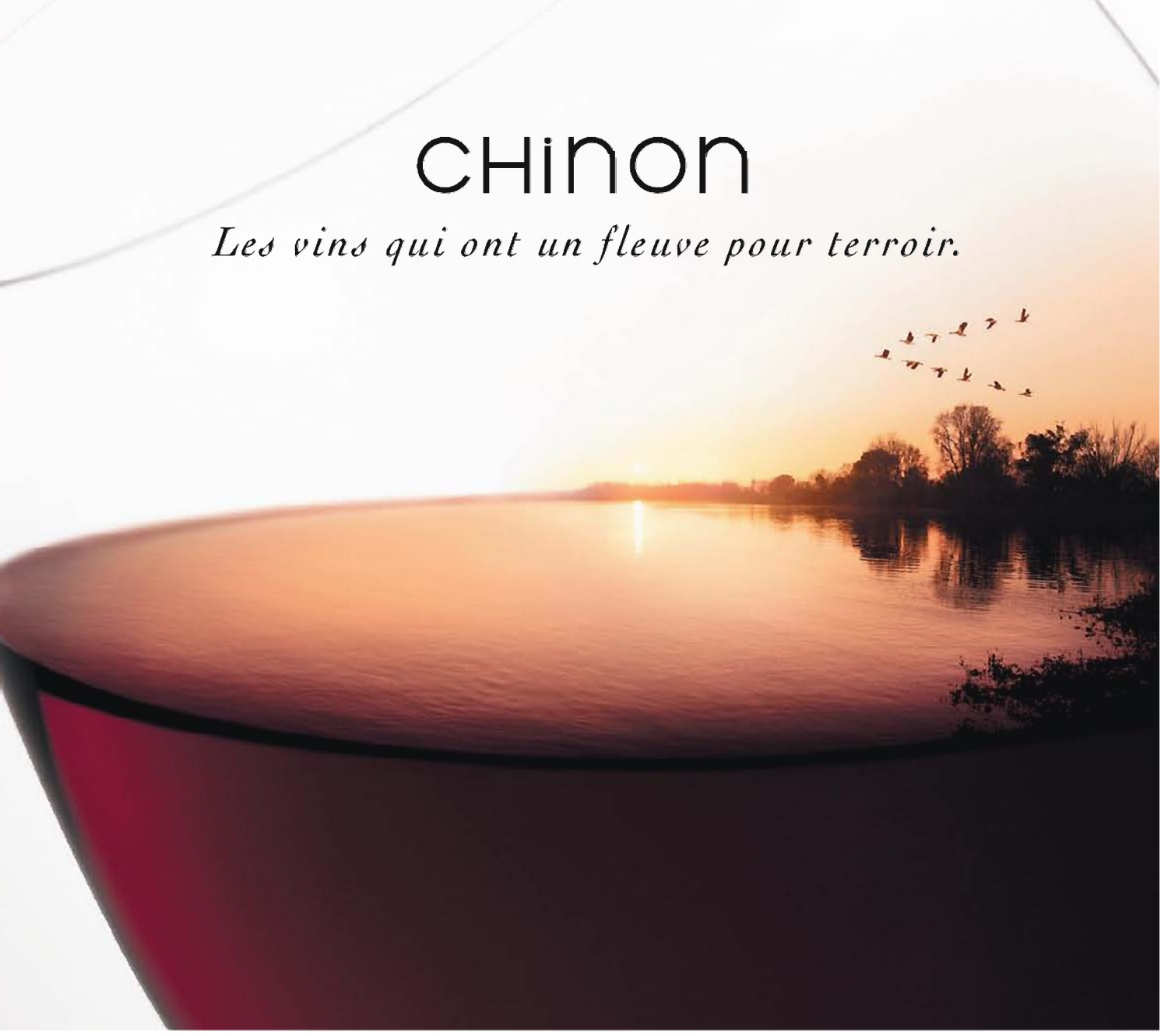
Directeur de la publication : Rolf Heinz
Éditrice : Pascale Socquet
Directrice marketing : Claire Bernard
Chef de groupe : Marion Grandjean

Photogravure : Allo Scan

Imprimé en Allemagne : Prinovis Itzehoe, am Vossbarg, 25524 Itzehoe
Distribution : Presstalis
ISSN : 09893091. Commission paritaire : n° 0114 K 84150
Création janvier 1991
© 2012 Prisma Média
Dépôt légal : nov. 2012
Abonnements et anciens numéros : 62066 Arras cedex 9
Tél. : 0 811.23. 22.21 (prix d'une communication locale).
www.prismashop.cuisineactuelle.fr
La rédaction n'est pas responsable de la perte ou de la détérioration des textes ou photos qui lui sont adressés pour appréciation. La reproduction, même partielle, de tout matériel publié dans le magazine est interdite.
OJD PRESSE PAYANTE Diffusion Certifiée 2011
Audience mesurée par AUDIPRESSE

CHINON

Les vins qui ont un fleuve pour terroir.



Une robe profonde et un caractère intense, découvrez ces GRANDS ROUGES DE LOIRE :

ANJOU-VILLAGES
CHINON
SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL
SAUMUR CHAMPIGNY

VINS DE LOIRE

vinsdeloire.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Pleine Saison

Fabien

Chaque mois, Fabienne, journaliste à *Cuisine Actuelle*, nous parle des produits de saison qui la font saliver. Et nous propose des recettes qu'on va vous redemander.

Les crevettes bouquet

- **Elles coûtent cher,** mais sont plus abordables en hiver. L'idéal est de les acheter sur un marché de bord de mer où on les trouve bien vivantes.
- **Fragiles,** elles se dégustent le jour de l'achat. Gardez-les au réfrigérateur dans un saladier couvert d'un torchon.
- **Cuisez-les à la poêle** avec du beurre demi-sel, à couvert la première minute pour les empêher de sauter.
- **Servez-les tièdes :** elles sont bien meilleures et sont aussi plus faciles à décortiquer.

Je décore mes verrines ou mes salades marines avec des œufs de truite. Plus fermes que les œufs de saumon, ils peuvent être remués sans s'écraser.

Le sanglier, gibier de choix

Contrairement à l'idée reçue, il n'a généralement pas un goût puissant.

■ **Le plus souvent d'élevage,** le sanglier vendu chez le boucher a un goût moins typé et une chair plus tendre que le sanglier sauvage. Je demande toujours à mon boucher combien de temps je dois le cuire.

■ **En sauce,** je privilégie les morceaux avec os, plus goûteux. Si je veux le faire découvrir à des convives qui n'en ont jamais mangé, j'achète du filet de marcassin, très tendre, avec un goût délicat. Je le fais cuire à la poêle ou je le fais rôtir.

■ **Autrefois faisandée,** la viande de sanglier présentait un risque sanitaire. Cette pratique est aujourd'hui abandonnée. Pour lui donner une saveur marquée, typique du gibier, je le fais mariner pendant vingt-quatre heures avec du vin rouge, un trait de vinaigre et un mélange classique d'aromates : de l'oignon, de l'ail, du thym et des baies de genièvre ou des clous de girofle.

Mon volailler m'a dit :

"La farce ne s'impose pas avec la volaille. Il est plus important d'être exigeant sur la qualité de la viande. À la rigueur, je conseille un gros morceau de pain sec aillé qui se gorgera de jus et gardera la chair moelleuse."

M. Duprat, volailler à Paris.

ne fait son marché

Comme j'utilise surtout les feuilles tendres du persil, il me reste toujours un bouquet de tiges. Je les ajoute dans les soupes ou les courts-bouillons.

Le céleri-rave, parfumé, cru ou cuit

C'est un de mes légumes préférés en hiver. J'aime sa saveur anisée et typée, que j'adoucis avec de la pomme de terre quand je le prépare en purée ou en soupe.

■ **Sa blancheur** en fait un mets chic dans les assiettes de fête, surtout si on présente la purée en quenelles. Il met bien en valeur le gibier, les volailles et les poissons nobles. Autre avantage, il est léger et très digeste.

■ **Je l'aime cru,** râpé assez gros. Je l'assaisonne avec un mélange de crème épaisse, de mayonnaise et de jus de citron, en petite quantité. Préparé de cette façon, il fera oublier le mauvais souvenir du céleri rémoulade de cantine !

■ **Sa peau s'épaissit** au cœur de l'hiver et il est souvent nécessaire de le peler deux fois pour éliminer les parties qui sont fibreuses ou tachées.

■ **Les meilleurs** ne sont pas trop gros (moins d'1 kg) et très durs au toucher. Une légère souplesse peut signaler que la boule est creuse et donc trop vieille.

LES MEILLEURS PRODUITS DE SAISON

Viandes
- ✓ Sanglier
- ✓ Faisan
- ✓ Filet de bœuf
- ✓ Chapon
- ✓ Poularde
- Dinde

Produits de la mer
- ✓ Crevettes bouquet
- ✓ Turbot
- Huîtres
- Coquilles saint-jacques
- Praires
- Merlan
- Saumon

Légumes
- ✓ Banane plantain
- ✓ Céleri-rave
- ✓ Topinambour
- ✓ Courge butternut
- Salsifis
- Truffe
- Mâche
- Chou-fleur
- Chou vert
- Potiron
- Carotte

Fruits
- ✓ Mangue
- ✓ Kumquat
- Poire de variété passe-crassane
- Kiwi

Pleine saison · Début de saison · Fin de saison

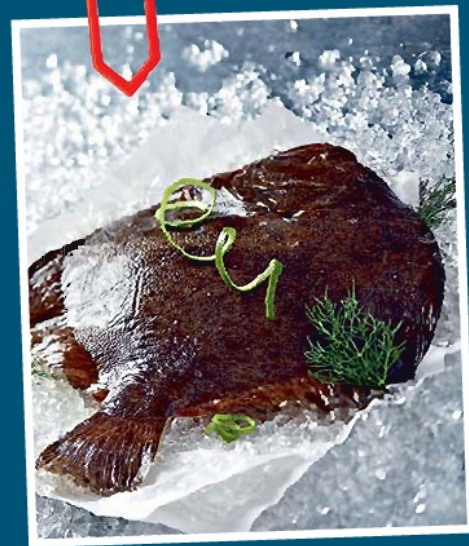
Le topinambour

- **Assez fragile,** en dépit de son aspect rustique, il s'achète le plus frais possible. Choisissez-le bien ferme et sans signes de dessèchement. Il sera ainsi plus savoureux et aussi plus facile à digérer.
- **Sa forme biscornue** le rend difficile à éplucher. Choisissez-le de préférence assez gros, rond et pas trop ramifié. Sinon, épluchez-le après l'avoir fait cuire.
- **Les purées et les veloutés** lui vont à merveille. Pour un apprêt plus moderne, faites-le sauter à la poêle, coupé en tranches un peu épaisses avec du beurre, de l'ail et du persil, en le gardant légèrement croquant.
- **Pour les estomacs sensibles,** cuisez-le à l'eau avec une pomme de terre ou deux, qui lui apporteront les enzymes nécessaires à son assimilation. Vous pouvez aussi lui ajouter un brin de sauge.

Quand j'achète des avocats hass, à peau épaisse et granuleuse, je n'attends pas qu'ils soient tendres au toucher. Je me fie plutôt à leur couleur, presque noire, quand ils sont à point.

La banane plantain, légume à part entière

Plus grande que la banane classique, elle a elle aussi une extrémité pointue. Le manque de maturité la rend farineuse. Les meilleures sont celles dont la peau est presque noire. À ce stade, elles sont bien fondantes. Je les fais cuire au four dans leur peau ou à l'eau, pour accompagner une viande rôtie ou un curry. J'en fais aussi parfois des chips ou je les prépare en ragoût exotique avec de l'oignon, du piment, de la tomate, de l'ail et des ciboules.



Le turbot

- **Les meilleurs** sont les plus gros car c'est au-delà de 2 kg que leur chair est mature, bien ferme et goûteuse. Attention, c'est un poisson qui produit beaucoup de déchets : un spécimen de 2 kg ne régale que 4 personnes.
- **Sauvage,** il est délicieux mais cher. D'élevage, choisissez un label Rouge qui garantit une chair peu grasse et une date limite de vente. Ceux d'Espagne ou du Portugal sont parfois décevants.
- **Bien frais,** il a le corps rigide et une peau brillante. Pour faire belle impression quand vous réalisez une recette raffinée, choisissez des pavés bien épais plutôt qu'un poisson entier ou des filets.

Chapon ou poularde ?

Le choix se fait en fonction du nombre de convives. La poularde, plus petite, est parfaite pour quatre à six personnes. Elle est agréable en sauce ou rôtie. Le chapon, assez dodu (3,5 kg en moyenne), convient pour huit personnes, dix s'il est farci. Plus gras, il reste moelleux quand il est rôti.

La mangue, du soleil dans les fêtes

Même si ce ne sont pas les meilleures de l'année, j'en achète tout de même en décembre pour mes desserts festifs. Ce fruit se marie aussi avec le salé. Il fait une garniture originale avec des magrets de canard rôtis et apporte une touche de couleur à des saint-jacques poêlées ou une salade de gambas ou de crabe.

■ **Celles du Pérou** et du Brésil sont les meilleures en ce moment. Je demande toujours le nom de la variété au marchand car les mangues qui sont vendues à la fin de l'année sont gustativement inégales.

■ **Ma préférée est la kent,** très savoureuse et sans fibre, avec une chair orangée appétissante. J'achète aussi la keitt, à chair légèrement fibreuse, mais tout de même fondante. J'évite la tommy atkins, trop fibreuse.

■ **Je ne me fie pas** à leur couleur. Je les choisis au toucher, tendres, mais ni molles, ni vraiment dures, car elles auraient du mal à mûrir, même à température ambiante.

Le kumquat

- **Cet agrume miniature** a une saveur inversement proportionnelle à sa taille. Son parfum est si corsé qu'il ne se croque jamais entier au naturel.
- **L'écorce** concentre la saveur du fruit. À l'intérieur, peu de chair, peu de jus et bon nombre de pépins ! Comme il est rarement bio, brossez-le sous l'eau chaude.
- **En tranches fines,** il réveille une salade de fruits trop sage. Il se marie aussi avec de la mâche, des saint-jacques ou du magret fumé. Lentement confit dans un sirop, c'est une friandise délicieusement originale, à marier avec un gâteau au chocolat, des cakes ou du nougat glacé.

« Quand je fais pocher des poissons de fête, pavés de cabillaud ou de turbot, je les plonge dans un mélange d'eau et de lait entier qui les garde blancs et moelleux. »

Dans la vie de Lison

PUBLI-PROMOTION

COMMENT CUISINER ÉQUILIBRÉ ET SAIN... SANS Y PASSER 1 HEURE ?!

ET DEMAIN, UNE BONNE SALADE AVEC MES COPINES. MON PETIT MOMENT À MOI !

Avec l'aide de mes nouveaux amis, le Soup Maker et le Salad Maker de Philips, je prépare de délicieux repas "home made" pour toute la famille, en un temps record. J'ADORE !

TOUS LES JOURS FAIT MAISON

7H30 : Petit déjeuner rapido avant le bureau, et hop, un smoothie plein de vitamines !

Ce matin, réveil difficile, et la journée s'annonce chargée. Bon, je sais ce qu'il me faut ! Un délicieux smoothie "home made" pour affronter la journée ! Ultra rapide et simple avec mon Soup Maker. Hop, une banane, une poignée de myrtilles, un kiwi, un verre de lait, un peu de miel, et je fais le plein d'énergie !

ET LES ENFANTS ADORENT !

13H : Alex et Caro débarquent pour le déj... Oups, qu'est-ce que je prépare ?? "Salad party" !

J'adore recevoir mes amies à la maison, mais je n'aime pas passer trop de temps en cuisine et rater la moitié de la conversation ! Je prépare donc une bonne salade. Ma préférée ? Carottes, courgettes, chèvre et pignons de pin. Zoup, en un clin d'œil, mon Salad Maker râpe et tranche. Juste le temps de préparer ma vinaigrette à la coriandre et au miel. Un régal ! En plus, tout tombe directement dans le saladier. ULTRA PRATIQUE !

19H30 : Vite, une idée de dîner équilibré pour toute la famille ! Une soupe bien chaude sera parfaite !

Chaque soir revient la même question : comment faire manger des légumes aux enfants, et cuisiner quelque chose rapidement ? J'ai trouvé la solution ! Depuis que j'ai mon Soup Maker, je prépare des soupes délicieuses et différentes presque chaque soir. La favorite des enfants ? Carottes-fenouil-crème fraîche. UN DÉLICE !

FLASHEZ CE CODE POUR DÉCOUVRIR D'AUTRES RECETTES CRÉATIVES !

PHILIPS

sense and simplicity *

* Du Sens et de la simplicité

Fabienne cuisine

Le faisan, gibier délicat

• **Sauvage,** on le reconnaît aux longues plumes de sa queue et à sa chair rouge sous une peau sombre et d'aspect sec. D'élevage, sa chair est plus pâle, avec parfois un peu de graisse jaune et des plumes plus courtes, usées par la vie en cage.

• **Mâle ou femelle ?** Le mâle a une chair ferme et un goût plus prononcé. Il convient pour les recettes en sauce, les terrines et pâtés. La femelle, plus tendre, supporte mieux d'être rôtie.

• **Servez-le avec du chou** braisé, des châtaignes, une fricassée de champignons ou, tout simplement, des tagliatelles fraîches.

Le filet de bœuf, morceau noble

• **Son atout ?** Une tendreté sans faille et un goût délicat et fin qu'il faut assaisonner généreusement en sel et en poivre.

• **En pavés et tournedos,** il cuit facilement et rapidement à la poêle. Impeccable pour un réveillon express de dernière minute ! On l'aime avec une petite sauce à la Rossini, préparée avec des copeaux de foie gras dans une poêle déglacée avec du Noilly Prat.

• **Cuisez-le au beurre** plutôt qu'à l'huile. Il sera plus doré et bénéficiera d'un petit supplément de saveur. C'est Noël : vous pouvez vous permettre cette entorse à la diététique !

• **Il refroidit vite.** Aussi est-il plus prudent, pour un repas de fête, de le servir sur des assiettes chauffées.

Fondante courge butternut

• **L'une des meilleures** courges ! Elle a un goût marqué et offre, une fois cuite, une chair veloutée qui ne rend pas d'eau.

• **Elle se garde** longtemps, jusqu'à plusieurs mois si on la place dans un endroit frais. Tout juste est-il prudent de vérifier de temps à autre qu'elle ne se met pas à ramollir aux extrémités, signe qu'il est temps de la préparer.

• **Son épluchage** n'est pas facile car sa peau est très dure. Pour y arriver plus facilement, coupez la courge en deux. Posez ensuite les morceaux à la verticale et tranchez la peau par larges bandes, en procédant de haut en bas.

Faisan au chou rouge

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 50 MIN

◆ 1 faisan ◆ 1 petit chou rouge ◆ 1 pomme ◆ 1 oignon ◆ 60 g de beurre ◆ 50 g de raisins secs ◆ 2 cuil. à s. de sucre ◆ 2 cuil. à soupe de vinaigre de vin rouge ◆ 1 cuil. à soupe d'huile ◆ 1 cuil. à café d'épices à pain d'épice ◆ sel, poivre du moulin.

ASSAISONNEZ le faisan. Glissez dedans la pomme pelée et coupée en morceaux. Faites-le dorer dans 20 g de beurre et l'huile à la cocotte. Ajoutez 1/2 verre d'eau, couvrez et poursuivez la cuisson 40 min à feu très doux.

ÉMINCEZ le chou. Réhydratez les raisins dans de l'eau tiède. Faites fondre l'oignon émincé dans le reste de beurre à la casserole. Ajoutez le chou et les raisins égouttés. Laissez fondre 5 min en remuant.

VERSEZ le sucre et le vinaigre sur le chou, ajoutez les épices et mélangez bien. Couvrez et laissez mijoter 25 min.

DÉCOUPEZ le faisan en morceaux. Servez-le avec le chou rouge sur des assiettes.

PLUS GOURMAND

Déglacez la cocotte avec un trait de Noilly Prat et ajoutez des copeaux de foie gras. Proposez également des petits croûtons garnis de bloc de foie gras.

Faisan rôti aux lentilles

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 40 MIN

◆ 400 g de lentilles vertes du Puy ◆ 1 faisan ◆ 1 oignon piqué de 2 clous de girofle ◆ 12 cl de vin blanc sec ◆ 20 g de beurre ◆ 1 bouquet garni ◆ 4 brins de persil plat ◆ 1 cuil. à soupe d'huile neutre ◆ sel, poivre du moulin.

PRÉCHAUFFEZ le four à th. 6 (180 °C). Assaisonnez le faisan. Faites-le dorer 10 min dans l'huile et le beurre à la cocotte. Versez le vin et couvrez. Glissez la cocotte dans le four et cuisez environ 40 min.

VERSEZ les lentilles dans une casserole. Ajoutez l'oignon et le bouquet garni, couvrez d'eau jusqu'à 3 cm au-dessus des légumes. Portez lentement à ébullition et laissez cuire sur feu doux 30 à 40 min. Salez et poivrez à mi-cuisson.

DÉCOUPEZ le faisan en morceaux. Servez sur un lit de lentilles égouttées dans des assiettes chaudes. Arrosez avec le jus de la cocotte et décorez de persil plat ciselé.

UNE BONNE FARCE

Pour garder le faisan moelleux, farcissez-le avec ses abats émincés mélangés avec des échalotes, de la mie de pain, du persil et un peu de pomme râpée.

Pavé de bœuf en cuisson douce, chips de potimarron

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 45 MIN

◆ 4 pavés de filet de bœuf de 200 g ◆ 400 g de potimarron ◆ 2 cuil. à soupe d'huile ◆ huile pour friture ◆ sel, fleur de sel, poivre du moulin.

SORTEZ les pavés du réfrigérateur 1 h à l'avance. Rincez et séchez le potimarron. Coupez-le en quartiers, épépinez-le et détaillez-le en tranches de 2 mm d'épaisseur à l'aide d'une mandoline.

CHAUFFEZ le four sur th. 2-3 (80 °C). Salez et poivrez les pavés de bœuf. Faites chauffer 2 cuil. à soupe d'huile dans une poêle et mettez-y la viande à dorer 1 min de chaque côté.

POSEZ les pavés dans un plat à four. Piquez-en un d'une sonde et enfournez. Cuisez 45 min. La température doit atteindre 50 °C pour une viande saignante, 55 °C pour une viande à point.

FAITES CHAUFFER 5 cm d'huile de friture dans une sauteuse. Jettez-y un cube de pain. S'il se met à grésiller, ajoutez une poignée de tranches de potimarron et cuisez quelques minutes. Égouttez et faites frire le reste. Parsemez de fleur de sel. Servez avec les pavés.

CUISSON PRÉCISION

Évitez de régler le four sur la chaleur tournante car celle-ci dessèche la viande. Faites chauffer uniquement la voûte et la sole du four.

Douillons de bœuf aux shiitakés

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 30 MIN

◆ 4 pavés de filet de bœuf ◆ 400 g de pâte feuilletée ◆ 4 gros chapeaux de shiitakés ◆ 1 gousse d'ail ◆ 40 g de beurre ◆ 1 jaune d'œuf ◆ 1 cuil. à soupe de graines de pavot ◆ sel, poivre du moulin.

CHAUFFEZ le four à th. 6-7 (190 °C). Assaisonnez les pavés. Faites-les dorer dans la moitié du beurre à la poêle 1 à 2 min de chaque côté. Posez-les sur du papier absorbant. Essuyez la poêle. Faites revenir les shiitakés 5 min avec le reste de beurre et l'ail haché. Assaisonnez.

COUPEZ la pâte feuilletée en quatre morceaux. Étalez-les en carrés sur 4 mm d'épaisseur. Posez les pavés au centre. Couvrez-les avec les chapeaux de shiitakés. Rabattez la pâte vers le centre. Coupez le surplus et pincez les bords pour souder.

RAMASSEZ les chutes de pâte en boule. Réétalez et découpez quatre carrés de 4 cm de côté. Badigeonnez les douillons de jaune d'œuf. Posez les carrés de pâte dessus. Badigeonnez-les également de jaune, puis parsemez-les de graines de pavot. Enfournez et cuisez 20 min.

PRÊTS À L'AVANCE

Enveloppez les pavés dans la pâte feuilletée et glissez au frais. Badigeonnez-les de jaune d'œuf et faites-les cuire au dernier moment.

Frites de courge butternut

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 15 MIN
CUISSON : 15 MIN

◆ 600 g de courge butternut ◆ 1 bain d'huile d'olive ◆ 1 cuil. à café de coriandre, cumin et piment moulus mélangés ◆ fleur de sel.

ÉPLUCHEZ et épépinez la courge. Découpez la chair en grosses frites régulières d'environ 1 cm d'épaisseur avec un couteau à pain.

FAITES CHAUFFER l'huile dans une friteuse. Mélangez les épices et 2 pincées de fleur de sel. Plongez les frites dans l'huile. Laissez-les cuire et dorer 12-15 min. Égouttez-les sur du papier absorbant. Servez très chaud, parsemé de sel aux épices.

LA BONNE HUILE

L'huile d'olive supporte les hautes températures et donne aux frites une saveur assez typée. Si vous préférez un goût plus neutre, optez pour une huile d'arachide ou une huile de pépins de raisin.

Crème de butternut au lait de coco et vanille des îles

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 20 MIN
RÉFRIGÉRATION : 2 H

◆ 15 cl de lait de coco ◆ 500 g de courge butternut ◆ 15 cl de crème fraîche liquide entière ◆ 1 gousse de vanille ◆ 75 g de sucre roux ◆ 1 cuil. à s. de sucre glace ◆ 1 cuil. à café de fécule de pomme de terre ◆ noix de muscade.

ÉPLUCHEZ et coupez en dés la courge. Faites-la cuire avec le sucre et 1 cuil. à soupe d'eau 15 à 20 min à couvert.

FAITES ÉPAISSIR le lait de coco avec la fécule et la gousse de vanille fendue dans une petite casserole à feu doux. Laissez tiédir. Retirez la vanille. Mélangez avec la butternut égouttée. Mixez, filmez en plaquant sur la surface et glissez 2 h au réfrigérateur.

MÉLANGEZ la crème fraîche très froide avec le sucre glace dans un saladier. Fouettez-la en chantilly. Répartissez la crème de butternut dans des coupes. Surmontez d'un nuage de chantilly. Râpez dessus un peu de noix de muscade. Servez bien frais.

L'UN OU L'AUTRE

Si vous n'avez pas de fécule de pomme de terre, vous pouvez la remplacer par de la fécule de maïs.

La vidéo pour apprendre à préparer une courge butternut

www.cuisineactuelle.fr

Potimarron, butternut, courge musquée : apprenez pas à pas à les découper et les préparer. Rubrique Recettes en vidéo / Leçon de cuisine.

Pour accéder directement, flashez le code ci-dessus avec votre smartphone.

Goût et saveur, c'est le Bœuf d'Ecosse et l'Agneau d'Ecosse

Des étendues sauvages, des pâturages authentiques, un air pur, des eaux claires et la passion de la qualité, cela se retrouve dans le Boeuf d'Ecosse et l'Agneau d'Ecosse.

Vous reconnaitrez le Boeuf d'Ecosse et l'Agneau d'Ecosse à sa cocarde bleue incluant le logo IGP (Indication Géographique Protégée). Le programme IGP est une initiative européenne assurant l'authenticité d'un produit traditionnel de qualité d'excellence, à caractère unique et propre à un terroir. C'est votre garantie de qualité et d'origine.

Campagne financée avec l'aide de l'Union européenne.

www.viandesdecosse.com
qms-france@wanadoo.fr
Tel: 02 28 07 28 00

QUM2495_07.12

Stilton bleu made in England

À découvrir, ce bleu "exotique" et rare est le plus connu et le meilleur des fromages anglais.

Secrets de fabrication

Le stilton bleu (le blanc est plus rare) est protégé par une AOP en Grande-Bretagne. Seuls les fromages produits selon une méthode stricte dans les comtés de Derbyshire, Leicestershire et Nottinghamshire portent ce nom. Les règles n'autorisent paradoxalement pas l'élaboration de cette spécialité dans le village de Stilton, qui lui donne son nom, mais qui est désormais rattaché au comté de Cambridgeshire. Sept fromageries sont habilitées à le fabriquer.

Bien le choisir

Fromage au lait de vache, à pâte persillée, il mûrit dans des caves humides au moins 4 à 5 mois. Il atteint sa plénitude au bout d'un an. La pâte blanc crème, uniformément persillée dans la masse, doit être onctueuse et légèrement piquante.

Il se déguste

À Noël, entre la dinde et le pudding. Sinon, en fin de repas, avec du raisin et un verre de porto vintage. Certains Anglais aiment en manger avec une tarte au citron *(lemon pie)* ou une tourte aux pommes *(apple pie)*.

À quel pain se fier

Le mieux est de prendre un pain rustique ou pourquoi pas des crackers, à l'anglaise.

L'accessoire indispensable

Ce plateau à fromages en frêne naturel adopte une ligne épurée. Équipé d'une cloche en verre soufflé à la bouche, élégant et raffiné, il a du caractère. *Modèle Lotta, diamètre 32 cm, LSA, 100 €, dans les magasins spécialisés.*

Et aussi…

Le comble du luxe

Brie de Meaux truffé

Petite gourmandise de fin d'année, le brie de Meaux au lait cru parfumé à la truffe noire s'achète chez le fromager ou se prépare à la maison. Coupez le brie en deux dans l'épaisseur. Farcissez-le de truffe râpée mélangée avec du mascarpone. Servez seul en fin de repas. Succès garanti !

À déguster avec un champagne rosé millésimé ou un saint-estèphe.

Le régional du plateau

Camembert de Normandie au calvados

Débarrassé de sa croûte fleurie, ce camembert est plongé dans un bain de calvados pur afin de parfumer sa pâte. Il est ensuite recouvert de chapelure pour fixer les arômes, et affiné. Original à la fin du repas, il se déguste sur une tranche de pain de campagne.

L'accord régional s'impose avec un petit verre de calvados.

La meule alpine

Gruyère AOC suisse

Pâte pressée cuite, le gruyère helvétique se reconnaît à sa pâte lisse sans trous. Fabriqué à base de lait cru, la meule est régulièrement frottée avec un mélange d'eau salée. Affiné 5 à 16 mois, il peut être issu d'une fromagerie d'alpage. Très aromatique, fruité, il se rapproche en goût d'un comté plutôt que de son homonyme français.

À déguster avec un vin blanc suisse, des coteaux de Vaud.

Réalisation : Fabienne Haberthur

CRÉATIONS COCKTAILS
PAR L'HÉRITIER-GUYOT

PARFUM GOURMAND

L'HÉRITIER-GUYOT
Le goût du fruit depuis 1845

CRÉATIONS COCKTAILS
PAR L'HÉRITIER-GUYOT

NUAGE DE FRUITS ROUGES

L'HÉRITIER-GUYOT
Le goût du fruit depuis 1845

CRÉATIONS COCKTAILS
PAR L'HÉRITIER-GUYOT

X-KISS

L'HÉRITIER-GUYOT
Le goût du fruit depuis 1845

MIXEZ À L'INFINI

1€ DE RÉDUCTION À VALOIR
SUR VOTRE PROCHAIN ACHAT.

L'HÉRITIER-GUYOT
Le goût du fruit depuis 1845

www.lheritier-guyot.com

NUAGE DE FRUITS ROUGES

- 2 cl de crème de mûre L'HERITIER-GUYOT
- 12 cl de champagne
- 2 fraises coupées en 2 et légèrement écrasées
- Glaçons

Dans un verre "piscine", déposez les fraises légèrement écrasées puis la crème de mûre et le champagne bien frais. Ajoutez des glaçons.

Retrouvez cette recette en vidéo

L'HÉRITIER-GUYOT
Le goût du fruit depuis 1845

PARFUM GOURMAND

- 2 cl de crème de cassis L'HERITIER-GUYOT
- 12 cl de vin blanc sec
- 6 feuilles de basilic
- Glace pilée

Dans un verre à vin rempli de glace pilée, versez la crème de cassis et le vin blanc. Ajoutez les feuilles de basilic et mélangez à la cuillère.

A savoir : cette recette originale est une variation autour du Blanc-Cassis revisité.

L'HÉRITIER-GUYOT
Le goût du fruit depuis 1845

N°SOGEC 1841034536

1€ de réduction à valoir sur votre prochain achat.

valable jusqu'au 31/12/2013
sur toute la gamme de crèmes de fruits L'Héritier-Guyot

Découvrez plus de recettes sur
www.destinationcocktails.fr
ou téléchargez gratuitement l'application

POUR IPHONE

POUR ANDROID

X-KISS

- 3 cl de vodka
- 2 cl de crème de pamplemousse L'HERITIER-GUYOT
- 6 cl de nectar de fraise
- 6 cl de nectar de goyave

Dans un shaker, déposez quelques glaçons, puis versez tous les ingrédients. Shaker et servir dans un verre long drink. Décorez d'un morceau de fraise.

L'HÉRITIER-GUYOT
Le goût du fruit depuis 1845

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

DOSSIER

Le meilleur de Noël

P. 38

Partage, amour, générosité, créativité, saveurs… Il y a tout cela dans les 20 recettes de notre dossier consacré aux meilleurs produits de fêtes.

- le **foie gras** version grand bluff, p. 36
- les sublimes **saint-jacques,** p. 42
- les **volailles** au top, p. 48
- le majestueux **homard,** p. 54
- et le **chocolat,** forcément irrésistible, p. 60

Amusez-vous, inspirez-vous et régalez vos invités… plutôt 20 fois qu'une !

P. 44

P. 49

P. 55

P. 62

Recettes pages suivantes

Foie gras

En temps de fête, on a l'embarras du choix. Pour un dîner raffiné en petit comité, prenez un **foie gras entier.** Composé d'un ou plusieurs lobes, c'est le plus savoureux. Mais attention, il donne des tranches irrégulières ! Pour une présentation impeccable, préférez un **foie gras,** constitué de plusieurs morceaux agglomérés, qui permet d'obtenir de belles tranches à l'aspect marbré appétissant.

★ Bien moins cher, **le bloc de foie gras,** préparé avec du foie gras reconstitué, peut contenir des morceaux. C'est un bon choix pour les grandes tablées ou les canapés de l'apéritif.

★ **Mi-cuit ou conserve ?** Le premier est cuit à température douce, ce qui préserve ses arômes mais limite à six mois sa durée de conservation. Moins à la mode, **le foie gras en conserve** a ses amateurs, parce qu'il se bonifie avec le temps.

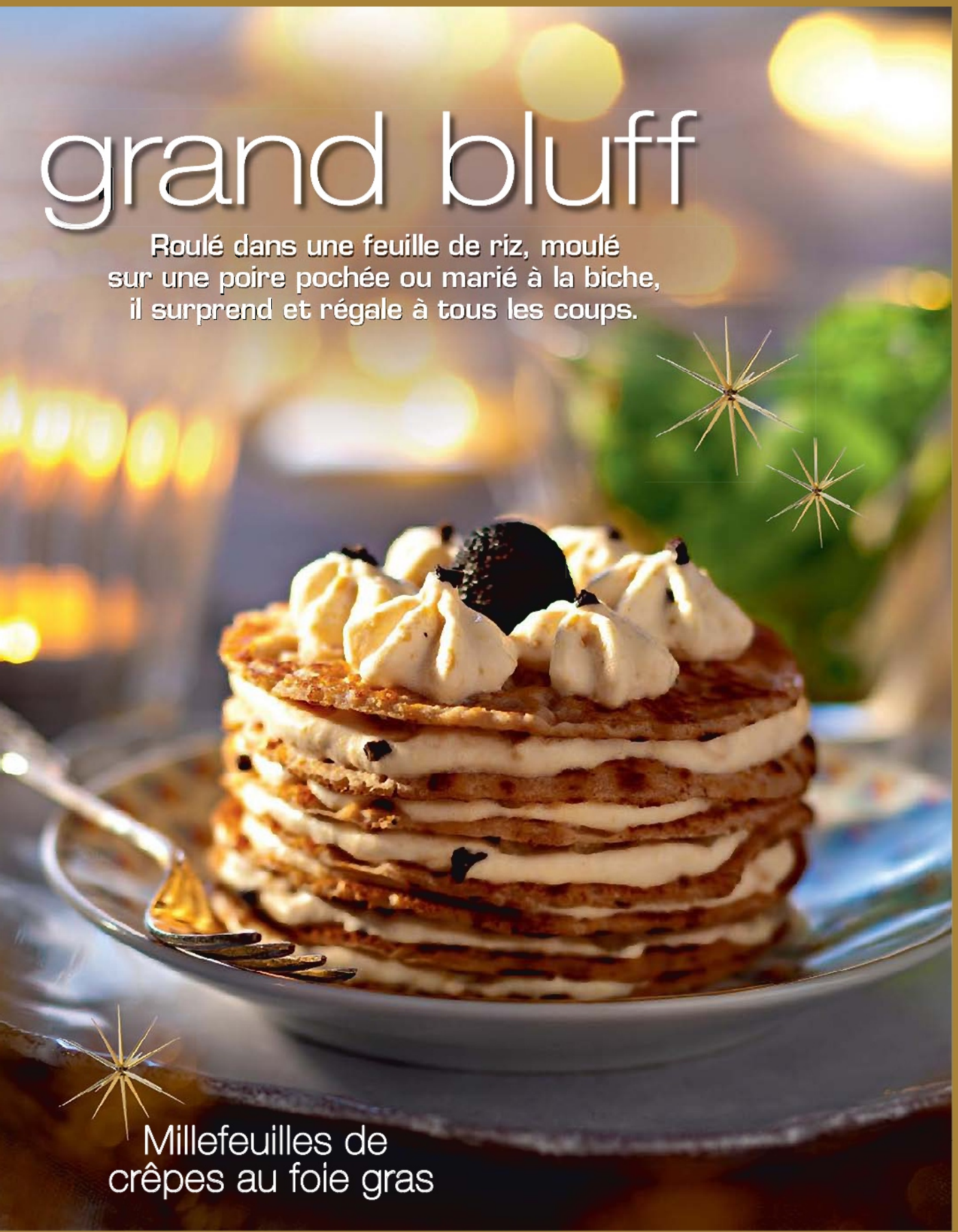
★ **Le foie gras cru,** à cuisiner, sert à réaliser des escalopes poêlées ou des terrines. Il est parfois vendu déveiné, ce qui permet de sauter cette étape délicate. Certains nouveaux foies gras à cuisiner sont **précuits** afin de limiter les risques de fonte et de réduire le temps de préparation.

★ **Privilégiez le label Rouge** qui offre les meilleurs foies gras entiers et foies gras crus. Il garantit un élevage en plein air et un gavage au maïs ainsi qu'une qualité gustative supérieure. L'IGP Sud-Ouest concerne toutes les sortes de foie gras. Elle impose un élevage mené dans les règles de l'art ainsi qu'une provenance certifiée. Enfin, bien sûr, faites confiance aux artisans dont vous connaissez déjà le travail !

Texte : Valérie Bestel

grand bluff

Roulé dans une feuille de riz, moulé sur une poire pochée ou marié à la biche, il surprend et régale à tous les coups.



Millefeuilles de crêpes au foie gras

Recettes pages suivantes

JOUEZ LA DIFFÉRENCE
Châteauneuf blanc ou saint-émilion ?

Pas de blanc liquoreux avec le foie gras cette année ! On apprécie autant un blanc généreux mais sec ou un rouge intense et suave.

■ **Châteauneuf-du-pape blanc**

Très aromatique et ample en bouche, ce châteauneuf-du-pape blanc a un nez d'agrumes et de fruits exotiques intense, et une finale franche et fraîche. Sur les rouleaux d'hiver ou les poires pochées.

Châteauneuf-du-pape 2010, Vignoble Abeille, 19 €, Leclerc.

■ **Saint-émilion**

Charmeur, second vin d'un grand cru dans un millésime qui peut se boire maintenant, ce saint-émilion a des arômes de cerise et d'épices douces, une bouche structurée et ronde avec une finale charnue. Sur la biche Wellington, le gâteau de crêpes ou un tournedos Rossini.

Saint-émilion, Les Roches de Yon-Figeac 2009, 12,50 €, magasins Carrefour.

Rouleaux d'hiver au foie gras

L'atelier des Chefs

COACHING DE PRO Réussissez cette recette grâce au cours de cuisine "live" de L'ATELIER DES CHEFS, le 8 décembre à 17 h. Pour le suivre, abonnez-vous sur *live.cuisineactuelle.fr* et bénéficiez de deux mois de cours offerts !

Poires pochées farcies au foie gras

Mariage parfait

Qu'il soit cuit en terrine ou poêlé en escalopes, le foie gras se prête bien au jeu du sucré-salé. Associez-le à du pain d'épice, des spéculoos, des dés de pomme revenus dans du beurre, des poires pochées, des fruits secs, de la confiture… Ou optez pour des accords plus épicés et choisissez de le servir avec un chutney de fruits pas trop pimenté.

Faire mariner, pourquoi ?

Épices, poivres, bouquet garni donnent du goût à la viande. L'huile véhicule ces arômes et empêche la viande de sécher et de s'oxyder. Le vinaigre ou le vin ajoutent l'acidité qui attendrit la viande et garantit sa conservation. Placez toujours la viande dans sa marinade au frais, quelques heures ou plusieurs jours, selon les morceaux choisis.

Biche Wellington, jus truffé au banyuls, macaronis au cheddar

Recettes pages suivantes

Remerciements : Astier de Villatte, Christofle, Comptoir de Famille, La Rochère, Serax Maison d'Être

Millefeuilles de crêpes au foie gras

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 40 MIN
CUISSON : 10 MIN
RÉFRIGÉRATION : 1 H

◆ 250 g de mousse de foie gras ◆ 10 cl de crème fraîche liquide ◆ 1/2 cuil. à café de truffe hachée.
La pâte : ◆ 75 g de farine de châtaigne ◆ 50 g de farine de blé ◆ 20 cl de lait ◆ 2 œufs ◆ 3 cuil. à soupe de graisse de canard ◆ 1 cuil. à s. d'armagnac (ou cognac) ◆ sel, poivre.

MÉLANGEZ 15 cl d'eau, le lait, les œufs, l'armagnac et 2 cuil. à soupe de graisse de canard fondue dans un blender. Ajoutez les deux farines et 1 pincée de sel. Poivrez et mixez. Laissez reposer 1 h au frais.
CUISEZ six grandes crêpes dans une poêle graissée. Fouettez la crème bien froide en chantilly. Assaisonnez-la. Incorporez-y la mousse de foie gras et la truffe.
RETAILLEZ les crêpes à l'aide d'un emporte-pièce de 5 cm de diamètre.
ÉTAGEZ les crêpes dans les assiettes en les garnissant de mousse. Décorez de noisettes de chantilly. Servez éventuellement avec une salade de fines herbes.

CONSEIL Choisissez de la crème fraîche à 30 % de matières grasses au moins.

Rouleaux d'hiver au foie gras

POUR 6 PERSONNES (24 BOUCHÉES)
PRÉPARATION : 25 MIN

◆ 180 g de foie gras mi-cuit ◆ 200 g de céleri-rave ◆ 12 brins de coriandre fraîche ◆ 6 feuilles de batavia ◆ 6 feuilles de riz ◆ 1 pomme verte ◆ 1 cuil. soupe de baies roses.
La sauce : ◆ 4 cuil. à soupe de confiture de figues ◆ 1/2 échalote ◆ 1 cuil. à soupe de sauce de soja ◆ 1 cuil. à soupe de vinaigre de cidre ◆ 1 cuil. à café de purée de piment.

ÉMINCEZ la salade en chiffonnade. Effeuillez la coriandre. Coupez le foie gras en copeaux épais. Épluchez et coupez le céleri-rave en fins bâtonnets. Taillez également la pomme en bâtonnets (gardez la peau).
PASSEZ les feuilles de riz dans un plat d'eau tiède et étalez-les sur un linge propre. Garnissez-les de salade, de céleri, de pomme, de foie gras, de coriandre et de baies roses. Rabattez les côtés, enroulez en serrant et filmez.
PRÉPAREZ la sauce. Pelez et hachez l'échalote. Mixez-la avec les autres ingrédients de la sauce.
COUPEZ les rouleaux en quatre et retirez le film au dernier moment.

CONSEIL Pour garnir les feuilles de riz, posez la garniture sur le bord, repliez un côté, puis l'autre, avant de rouler en cigare.

Suivez cette recette en live avec L'ATELIER DES CHEFS *le 8 décembre à 17 h. Rens. sur live.cuisineactuelle.fr*

Poires pochées farcies au foie gras

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 25 MIN
CUISSON : 20 MIN

◆ 3 poires ◆ 200 g de terrine de foie gras mi-cuit ◆ 50 cl de vin blanc moelleux ◆ 150 g de mesclun ◆ 2 cuil. à soupe de miel ◆ 3 cuil. à s. d'huile d'olive ◆ 1 cuil. à s. d'huile de noisette ◆ 1,5 cuil. à s. de vinaigre de vin rouge ◆ 1 cuil. à café de sauce de soja ◆ 1 cuil. à café de graines de coriandre ◆ 12 grains de poivre noir ◆ 1/2 cuil. à café de mélange quatre-épices ◆ sel, poivre.

PORTEZ à ébullition le vin, 20 cl d'eau, le miel, la coriandre, le poivre et le quatre-épices. Pelez et coupez les poires en deux. Creusez-les en retirant les pépins. Cuisez-les 15 min à frémissements dans le vin. Laissez refroidir.
LAVEZ et essorez le mesclun. Mélangez le vinaigre et la sauce de soja dans un saladier avec du sel et du poivre. Ajoutez les deux huiles en fouettant.
ÉGOUTTEZ les poires sur du papier absorbant. Garnissez-les de billes de foie gras moulées à la cuillère parisienne. Servez-les sur un lit de mesclun.

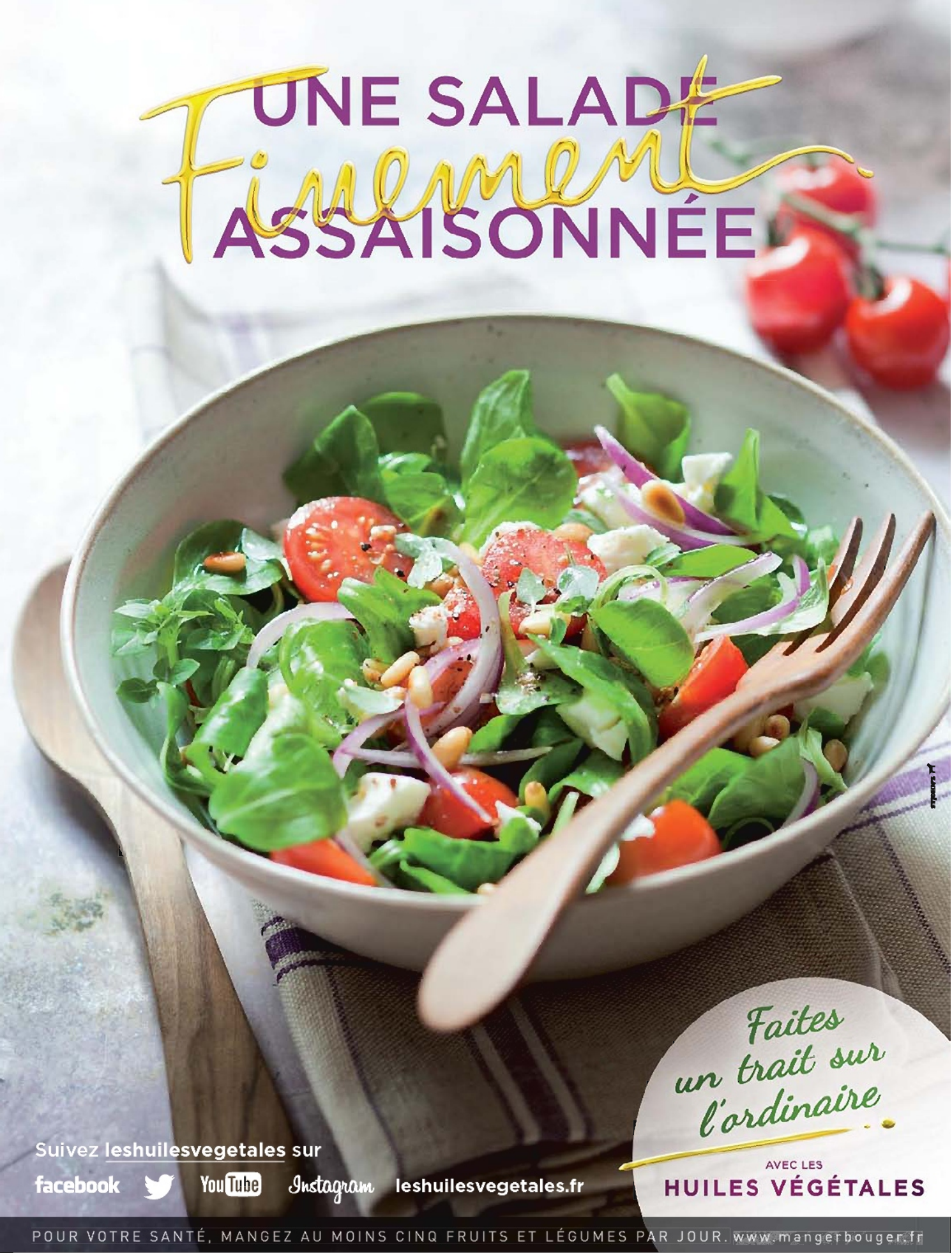
CONSEIL Choisissez des poires mûres mais fermes. N'hésitez pas à les préparer la veille. Gardez-les dans le vin de cuisson.

Biche Wellington, jus truffé au banyuls, macaronis au cheddar

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 40 MIN
MARINADE : 3 H
CUISSON : 55 MIN

◆ 1 kg de filet de biche ◆ 200 g de foie gras de canard cru ◆ 350 g de macaronis ◆ 250 g de pâte feuilletée ◆ 1 jaune d'œuf ◆ 15 cl de crème fraîche ◆ 75 g de cheddar ◆ 1 cuil. à soupe d'huile ◆ 25 g de beurre ◆ sel.
La marinade : ◆ 2 échalotes hachées ◆ 20 cl de banyuls ◆ 15 cl de bouillon de bœuf ◆ 8 baies de genièvre ◆ poivre ◆ 1 feuille de laurier ◆ 3 brins de thym.

LAISSEZ MARINER la viande de 3 h au frais avec les ingrédients de la marinade.
ÉPONGEZ et faites dorer la viande dans l'huile. Laissez tiédir. Cuisez les macaronis. Mélangez-les avec la crème et le cheddar râpé. Répartissez-les dans six plats à gratin beurrés.
CHAUFFEZ le four à th. 7 (210 °C). Étalez la pâte. Tartinez-la de foie gras. Enroulez-y le rôti. Décorez avec les chutes, badigeonnez de jaune d'œuf battu avec 1 cuil. à s. d'eau. Posez dans un plat tapissé de papier. Cuisez 15-20 min.
RÉGLEZ le th. à 6 (180 °C). Enfournez les gratins et cuisez 20 min. Faites bouillir la marinade 10 min. Filtrez.
SORTEZ le rôti. Couvrez-le d'aluminium et laissez reposer 10 min. Servez entouré d'un cordon de sauce.


UNE SALADE
Finement
ASSAISONNÉE
Faites un trait sur l'ordinaire
AVEC LES
HUILES VÉGÉTALES
Suivez leshuilesvegetales sur
facebook
YouTube
Instagram
leshuilesvegetales.fr
POUR VOTRE SANTÉ, MANGEZ AU MOINS CINQ FRUITS ET LÉGUMES PAR JOUR. www.mangerbouger.fr

Sublimes saint-

Croûtons, sucettes ou quenelles, les saint-jacques se prêtent à des variations inédites et gourmandes.

La saison des coquilles françaises, bretonnes et normandes, bat son plein. Les premières sont peu coraillées, les secondes le sont presque toujours. **La saint-jacques de Normandie label Rouge** est nettoyée à bord des bateaux et vendue dans les 24 h. Elle est généreusement remplie : 6,5 kg de coquilles contiennent au moins 1 kg de noix.

★ **En coquille,** sinon rien ! Les saint-jacques décoquillées n'auront jamais la même finesse. La coquille doit être bien fermée. Et si elle baille, une légère pression doit la faire se refermer aussitôt. Si vous avez peur de les ouvrir vous-même, demandez au poissonnier de s'en charger.

★ **La bonne quantité ?** Comptez 3 à 5 noix par personne en entrée, davantage pour un plat. La plupart du temps, il y a 5 à 7 coquilles dans 1 kg.

★ **Pour les ouvrir,** suivez notre mode d'emploi ! Introduisez la lame pointue d'un couteau bien tranchant à l'intérieur de la coquille. Faites-la glisser vers la charnière en raclant au plus près l'intérieur du côté plat. La coquille s'ouvre toute seule. Il ne vous reste qu'à détacher la noix, la séparer des parties grisâtres et supprimer le petit muscle noir sur le côté.

★ **Cuisez** vos noix de saint-jacques dans une poêle antiadhésive avec un morceau de beurre. Les saint-jacques doivent accrocher légèrement pour dorer. Posez-les du côté le plus plat. Une cuisson brève suffit : une à deux minutes de chaque côté. Elles seront meilleures et bien moelleuses.

Texte : Valérie Bestel

jacques

Topinambours en velouté, croûtons de saint-jacques

Délicieux fumet

Pour pocher un poisson ou cuire des crustacés en un clin d'œil, rien ne vaut le fumet de poissons. Fait maison ou tout prêt, ce mélange concentré de parures de poissons, de vin, d'eau et d'aromates permet de cuisiner léger. À essayer également, le bouillon de coquillages tout prêt signé Ariaké, dans une soupe de poisson ou à la place d'un court-bouillon classique.

Recettes pages suivantes

CLASSIQUE OU EXOTIQUE ?

Sur la chair délicate des saint-jacques, servez un vin fin et élégant, un blanc long en bouche et frais, qui peut varier selon la préparation entre rondeur et vivacité, puissance et légèreté.

■ **Chardonnay de Limoux**
Plus original qu'un vin de Bourgogne, servez un chardonnay de Limoux. Gourmand, charnu mais fin, il a des arômes de brioche, d'amande et d'abricot et une finale longue et fraîche. Sur les quenelles ou les topinambours en velouté et croûtons de saint-jacques.
Zéphyr Limoux 2010, Abbotts & Delaunay, 18,90 €, cavistes.

■ **Alsace blanc**
Il marie les trois grands cépages (riesling, pinot gris et gewurztraminer) qui lui donnent de la fraîcheur. Il a une robe dorée, un nez de fleurs blanches et de fruits secs, et une bouche élégante. Sur les sucettes ou les quenelles.
Clos du Zahnacker 2009, Cave de Ribeauvillé, 23,05 €, au domaine.

Panko, késako ?

Cette chapelure utilisée dans la cuisine japonaise est aussi à base de pain, mais se présente sous forme de flocons. Elle absorbe moins de matières grasses et reste ainsi plus légère et croustillante que la chapelure traditionnelle. Son nom vient du portugais *pão* qui signifie "pain" (au XVIe siècle, les Portugais sont les premiers Européens à traiter avec le Japon) et du suffixe *ko*, qui signifie farine ou poudre.

Sucettes de saint-jacques, mayonnaise de corail

Recettes pages suivantes

Saint-jacques lutées à la truffe, écrasée à la crème

Quenelles de saint-jacques, coulis de petits pois

Remerciements : Asa Sélection, Baccarat, Bernardaud, Christofle, Serax Maison d'Être

Le conseil de toutlevin.com

PUBLICITÉ

Un grand Bordeaux avec vos Saint-Jacques truffées

Aux Saint-Jacques délicatement cuites à l'étouffée dans leur coquille, offrez un blanc de grand terroir bordelais : Château Ferrande, un Graves aux parfums d'agrumes et de gingembre. Sa bouche parfaitement équilibrée mettra en valeur le goût de la truffe.

10 000 ACCORDS METS & VINS sur toutlevin.com

Simplifiez-vous le vin

Disponible sur App Store

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Adresses en fin de numéro

Topinambours en velouté, croûtons de saint-jacques

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 55 MIN

◆ 750 g de topinambours ◆ 6 biseaux longs et fins de baguette ◆ 12 saint-jacques nettoyées (gardez les parures) ◆ 3 oignons ◆ 1 l de fumet de poissons ◆ 15 cl de crème fraîche ◆ 45 g de beurre ◆ 3 brins de thym ◆ 1 feuille de laurier ◆ 1 cuil. à soupe d'huile ◆ œufs de saumon ◆ sel, poivre du moulin.

PORTEZ à ébullition le fumet. Ajoutez-y les parures lavées, le thym et le laurier. Cuisez 20 min à frémissements, puis filtrez.

PELEZ et émincez les topinambours et 2 oignons. Faites-les suer avec 25 g de beurre, du sel et du poivre 5 min à feu doux. Versez 75 cl de fumet, couvrez d'eau et faites bouillir pendant 20 min à couvert.

VERSEZ la crème fraîche. Mixez. Gardez au chaud. Faites colorer 1 oignon émincé dans l'huile chaude.

FAITES GRILLER le pain. Poêlez les saint-jacques coupées en deux dans 20 g de beurre mousseux 2 min de chaque côté. Assaisonnez-les et déposez-les sur le pain grillé. Décorez d'œufs de saumon et servez avec le velouté parsemé d'oignons dorés.

Saint-jacques lutées à la truffe, écrasée à la crème

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 30 MIN

◆ 12 saint-jacques nettoyées (gardez les coquilles) ◆ 1 pâte feuilletée ◆ 12,5 g de truffe noire en bocal ◆ 100 g de beurre ◆ 2 cuil. à café de cognac ◆ 1/2 échalote ◆ 2 brins de persil ◆ sel, poivre, gros sel.

La purée : ◆ 800 g de pommes de terre à purée (bintje) ◆ 1 l de bouillon de volaille ◆ 15 cl de crème liquide ◆ 20 g de beurre ◆ sel, poivre du moulin.

ÉPLUCHEZ et coupez en quatre les pommes de terre. Cuisez-les 20 min dans le bouillon de volaille. Écrasez-les et incorporez-y la crème et le beurre. Assaisonnez et gardez au chaud.

CHAUFFEZ le four sur th. 7 (210 °C). Rincez les noix avec leur corail. Épongez-les et assaisonnez-les. Épluchez et hachez l'échalote. Mélangez-la avec le beurre mou, le jus du bocal de truffe et le cognac. Coupez la truffe en 12 éclats.

DÉCOUPEZ 12 bandes de 1 cm sur 15 cm dans la pâte feuilletée.

DISPOSEZ les coquilles creuses sur des petits tas de gros sel répartis sur la lèchefrite du four. Garnissez-les d'une noix avec son corail, d'1 éclat de truffe, d'un peu de persil et d'1 noix de beurre parfumé. Refermez les coquilles. Soudez-les avec une bande de pâte. Cuisez 10 min. Posez dans les assiettes sur un nid de sel. Servez chaud accompagné d'une verrine de purée chaude.

Sucettes de saint-jacques croustillantes, mayonnaise de corail

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 25 MIN
CUISSON : 10 MIN

◆ 12 noix de saint-jacques avec corail ◆ 125 g de panko ◆ 50 g de farine ◆ 2 œufs ◆ 1 échalote ◆ moutarde ◆ Tabasco ◆ paprika fumé ◆ huile de tournesol ◆ sel, poivre.

SÉPAREZ le corail et les noix. Rincez et épongez. Pochez 3 min le corail à l'eau frémissante salée. Égouttez, épongez, mixez avec l'échalote, 2 cuil. à café de moutarde, 1 jaune d'œuf et 1 cuil. à c. de paprika. Laissez reposer 3 min. Montez en mayonnaise en versant l'huile en filet. Assaisonnez et ajoutez du Tabasco.

PORTEZ le bain de friture à 170 °C. Préparez une assiette de farine salée et poivrée, une avec 1 œuf et 1 blanc d'œuf battus et une de panko. Passez les noix dans les trois assiettes. Faites-les frire 3 min six par six. Égouttez-les et piquez-les sur des bâtonnets.

Quenelles de saint-jacques, coulis de petits pois

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 35 MIN
CUISSON : 45 MIN

◆ 250 g de noix de saint-jacques ◆ 200 g de petits pois ◆ 6 tranches de lard fumé ◆ 3 œufs + 1 blanc ◆ 200 g de farine ◆ 1 botte de cerfeuil ◆ 1/2 cuil. à c. de levure ◆ 15 g de pelures de truffes ◆ 25 cl de fumet de poissons ◆ 10 cl de crème liquide ◆ 1 oignon fane ◆ 100 g de beurre ◆ sel, poivre.

PORTEZ à ébullition 25 cl d'eau avec 1/2 cuil. à café de sel et 50 g de beurre. Versez la farine hors du feu. Mélangez. Remuez 3 min sur feu doux. Incorporez 3 œufs hors du feu.

RINCEZ et épongez les noix. Mixez-les avec 1 blanc d'œuf. Incorporez à la pâte avec les pelures de truffes et la levure. Laissez refroidir.

PORTEZ le fumet à ébullition. Ajoutez le blanc et le vert de l'oignon émincés et les petit pois. Cuisez 5 min. Ajoutez le cerfeuil et la crème. Mixez, puis filtrez.

DIVISEZ la pâte en 18 quenelles. Pochez-les 5 min. Égouttez-les sur un linge. Chauffez le four sur th. 6 (180 °C). Cuisez les quenelles parsemées de beurre 30 min. Poêlez le lard à sec.

RÉCHAUFFEZ le coulis vert. Répartissez-le dans les assiettes. Ajoutez les quenelles. Décorez d'une chip de lard, de pelures de truffes et de petits pois.

La vidéo sur cuisineactuelle.fr
Ouvrir les coquilles saint-jacques ? Facile !

Les bons gestes et recettes pour préparer ce mets de fête sont dans notre rubrique Recettes en vidéo / Leçon de cuisine.
Pour accéder au site, flashez le code ci-dessus avec votre smartphone.

TIREZ LE MEILLEUR* DE L'ANGLETERRE

*OU SOYEZ REMBOURSÉ

Dégustez le meilleur de nos thés et profitez de leur saveur jusqu'à la dernière goutte grâce à notre système Tir'Press exclusif. Et si vous n'étiez pas satisfait, nous nous engageons à vous rembourser. C'est aussi ça le bon goût anglais !

Offre « Satisfait ou Remboursé », valable du 01/10/2012 au 31/03/2013. Voir conditions en magasin, sur les packs promotionnés.

Le top des

À tout seigneur, tout honneur, **la dinde !** Comme son nom ne l'indique pas, le volatile peut être **mâle** ou **femelle.** Le dindon est plus lourd que la femelle, plus tendre. À l'inverse du tout-venant, la dinde de Noël, quand elle est fermière et label Rouge, a été élevée avec plus d'égards.

★ **La dinde rouge des Ardennes** est un choix judicieux. Veillez à la pocher dans un bouillon de volaille avant de la rôtir doucement. La viande sera plus onctueuse.

★ **Le chapon,** un coq auquel on a ôté les attributs, a une chair plus savoureuse que le poulet fermier, s'il est de race et s'il a été élevé plus longtemps. Ce qui n'est pas toujours le cas des chapons label Rouge (prêts à cuire).

★ Pour des émotions plus tangibles, cassez votre tirelire et offrez-vous **un chapon de Bresse AOC,** élevé plus de six mois en liberté dans cette région. L'addition sera moins ruineuse si vous optez pour une race régionale en cours de résurrection : coucou de Rennes, géline de Touraine, flèche, gournay, noire du Berry, racan, houdan… Délices assurés.

★ Ce qui vaut pour le chapon vaut pour **la poularde.** Cette poulette vierge de 5 à 9 mois, élevée dans les règles de l'art, avec finition au lait de vache et céréales, est la quintessence de la volaille. À pocher puis à rôtir comme la dinde rouge.

★**Le chapon de pintade** (même punition que pour le coq), plus costaud que la pintade, se singularise par un goût giboyeux. Achetez-le chez un volailler. Car les sujets prêts à cuire, y compris label Rouge, ne sont pas les meilleurs.

Texte : Jean-Paul Frétillet

volailles

Avec des fruits ou des champignons, pochée ou braisée, la volaille est toujours la reine de la fête.

Volailles au détail

On s'y perd dans les découpes ! Le suprême (la moitié de la poitrine) est un blanc sans os mais avec la moitié de l'aile et la peau. Le blanc, sans os, avec ou sans la peau, est le même morceau que le filet. L'escalope est une tranche de blanc sans peau. Quant à l'aiguillette, il s'agit de ce petit morceau qui se détache facilement dans le blanc.

Suprêmes de pintade Rossini aux airelles

Recettes pages suivantes

Chapon au vin jaune, pleurotes et carottes fanes

BLANC OU ROUGE ?

Tendres et soyeuses, les volailles se prêtent à toutes les envies : blancs ou rouges, secs ou doux.

■ **Jurançon sec**

Savoureux et intense, ce vin blanc est tiré du petit manseng aux arômes de fruits blancs, d'ananas, de miel et d'épices. Vif et puissant, il accompagnera bien les cailles braisées au riesling ou le chapon au vin jaune.

Jurançon sec 2010, La Canopée, Domaine Cauhapé, 22,50 €, cavistes et magasins Leclerc.

■ **Saint-joseph**

Cette jolie expression de la syrah a des arômes de petits fruits rouges et noirs avec des notes vanillées et poivrées. Très agréable, pas trop chaud, on le boit sur les suprêmes de pintade aux airelles, l'oie rôtie au cinq-parfums ou le poulet sauté aux épices.

Saint-joseph 2010, Terre de Violette, Cave de Tain, 8,50 €, magasins Carrefour.

Cailles braisées au riesling, choucroute et raisins poêlés

Cuite à point

Comment être sûr que la grosse volaille du réveillon est cuite à point sans la découper ? Piquez une brochette métallique entre le pilon et le gras de la cuisse jusqu'à la carcasse. Soulevez la volaille et faites couler le jus qui pointe sur une assiette. La volaille est cuite quand ce jus est parfaitement clair. Trace rose ou chair rose près de l'os ? Cuisez encore 10 min et vérifiez avant de découper.

Oie au cinq-parfums, riz noir aux shiitakés et kumquats au miel

Remerciements : Astier de Villatte, Baccarat, Cristal de Sèvres, Christofle, La Rochère, Printemps

Recettes pages suivantes

Suprêmes de pintade Rossini aux airelles

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 25 MIN
MARINADE : 1 H
CUISSON : 15 MIN

◆ 4 suprêmes de pintade ◆ 4 escalopes de foie gras de canard cru ◆ 100 g d'airelles en bocal ◆ 10 cl de pineau des Charentes ◆ 1 cuil. à café de fond de volaille en poudre ◆ 2 brins de thym ◆ 2 échalotes ◆ sel, poivre du moulin.

PELEZ et hachez les échalotes. Mélangez-les avec le pineau, le thym effeuillé, du sel et du poivre dans un plat. Ajoutez les suprêmes de pintade. Filmez et laissez mariner 1 h au frais.

FAITES DORER les escalopes de foie gras salées et poivrées 1 min de chaque côté à la poêle. Retirez-les et gardez le gras de cuisson dans la poêle. Chauffez le four à th. 5 (150 °C). CUISEZ les suprêmes égouttés et épongés 4 min de chaque côté dans la poêle. Posez-les dans un plat, couvrez-les avec les escalopes et gardez au chaud au four. FAITES BOUILLIR la marinade, le fond de volaille et 10 cl d'eau 3 min dans la poêle. Ajoutez les airelles égouttées. Cuisez 2 min. SERVEZ les suprêmes avec la sauce aux airelles et une purée de céleri ou de pommes de terre.

Chapon au vin jaune, pleurotes et carottes fanes

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 25 MIN
CUISSON : 1 H 30

◆ 1 chapon de 2,5 kg (en morceaux) ◆ 800 g de carottes fanes ◆ 300 g de pleurotes ◆ 25 cl de vin jaune ◆ 20 cl de bouillon de volaille ◆ 15 cl de crème fraîche ◆ 3 échalotes ◆ 1 cuil. à soupe d'huile ◆ 25 g de beurre ◆ 3 brins de thym ◆ 1/2 bouquet de cerfeuil ◆ 1 feuille de laurier ◆ sel, poivre.

SALEZ et poivrez le chapon. Faites chauffer l'huile et le beurre dans une grande cocotte. Faites-y dorer les morceaux de chapon 5 min de chaque côté. Pelez et hachez les échalotes. Ajoutez-les dans la cocotte et cuisez 5 min. Versez le vin et le bouillon. Ajoutez le thym et le laurier. Mélangez. Couvrez et laissez mijoter pendant 35 min. ÉLIMINEZ la base des pleurotes, coupez les plus grosses en morceaux. Épluchez les carottes. Ajoutez-les dans la cocotte et cuisez encore 30 min à feu doux. RETIREZ le chapon et les carottes avec une écumoire et posez-les sur un plat chaud. Couvrez d'une feuille de papier d'aluminium. VERSEZ la crème dans la cocotte. Faites bouillir la sauce 5 min. Ajustez l'assaisonnement et versez sur le plat. Décorez de pluches de cerfeuil et servez.

CONSEIL Accompagnez d'une tombée d'épinards ou de pois gourmands. Décorez de baies roses.

Cailles braisées au riesling, choucroute et raisins poêlés

POUR 8 PERSONNES
PRÉPARATION : 25 MIN
CUISSON : 40 MIN

◆ 8 cailles ◆ 1 grappe de raisin ◆ 1,2 kg de choucroute cuite ◆ 150 g de lardons fumés ◆ 100 g de bloc de foie gras d'oie ◆ 1 oignon ◆ 20 cl de riesling ◆ 25 g de graisse d'oie ◆ 6 baies de genièvre ◆ 1 cuil. à café de fond de volaille déshydraté ◆ 1 filet d'huile ◆ sel, poivre.

ASSAISONNEZ les cailles. Faites-les dorer dans la graisse à la cocotte. Retirez-les et remplacez-les par l'oignon émincé et les lardons. Faites-les rissoler 5 min. Ajoutez le riesling, le fond de volaille et le genièvre. Mélangez. Replacez les cailles dans la cocotte. Laissez-les mijoter pendant 20-25 min à couvert. RÉCHAUFFEZ la choucroute 10 min à feu doux. Prélevez 10 cl de jus dans la cocotte. Mixez-le avec le foie gras. Reversez-le dans la cocotte et réchauffez à petit feu. Poêlez le raisin dans l'huile. Salez-le. SERVEZ les cailles sur un lit de choucroute, avec les raisins dorés, et nappées du jus de cuisson.

CONSEIL La caille se sert un peu rosée. Testez la cuisson au toucher : elle doit être moelleuse.

Oie au cinq-parfums, riz noir aux shiitakés et kumquats au miel

POUR 8 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 4 H 30

◆ 1 oie de 3,5 kg ◆ 300 g de riz noir venere ◆ 1 l de bouillon de volaille ◆ 200 g de kumquats ◆ 12 échalotes ◆ 1 orange ◆ 75 g de shiitakés séchés ◆ 1 oignon ◆ 4 cuil. à s. de sauce de soja ◆ 2 cuil. à s. de miel ◆ 2 cuil. à soupe de jerez ◆ 1,5 cuil. à soupe de cinq-parfums ◆ 1 cuil. à soupe de poivre noir en grains ◆ sel, poivre du moulin.

RÉHYDRATEZ les champignons dans le bouillon. Piquez l'oie. Mélangez le jerez, le cinq-parfums, la sauce de soja et 1/2 cuil. à café de sel. Frottez-en l'oie. MÉLANGEZ l'oignon pelé et coupé en huit, l'orange rincée et coupée en quartiers, le poivre en grains. Farcissez-en l'oie. Déposez-la sur une grille à cheval sur un plat et enfournez. Allumez sur th. 4 (120 °C). Cuisez 4 h en vidant la graisse du plat (gardez-en 1 cuil. à s.). Après 2 h, posez les échalotes pelées dans le plat. PORTEZ à ébullition le bouillon avec les champignons émincés. Versez le riz et la graisse d'oie récupérée. Cuisez 20 min à couvert. SORTEZ l'oie. Réglez le four sur le gril. Dégraissez le plat. Faites bouillir 3 min le jus avec le miel et les kumquats. Faites dorer l'oie 15 min. Servez-la avec le riz et la sauce.

8 farces et agapes

Nos propositions savoureuses pour farcir vos plus belles volailles, de la caille au chapon.

1 Classiquement vôtre

FAITES FONDRE 2 oignons hachés dans du beurre avec 150 g de chair à saucisse et 1 cuil. à soupe de persil ciselé. Incorporez 2 petits pains au lait coupés en cubes, 150 g de marrons cuits concassés et 1 œuf battu. Salez, poivrez, farcissez.

2 Aux cranberries

FAITES REVENIR dans un filet d'huile 2 oignons hachés et 2 carottes coupées en dés. Versez dans un plat creux. Ajoutez 150 g de viande de porc hachée, 2 œufs battus, 50 g de flocons d'avoine, 100 g de cranberries séchées, 2 cuil. à soupe de cognac et 5 cl de crème liquide. Mélangez, salez, poivrez et farcissez la volaille.

3 Acidulée

RÉUNISSEZ dans un saladier 150 g de cubes de mie de pain rassis, 200 g de foies de volaille coupés en morceaux, 3 pommes pelées, coupées en morceaux et dorées au beurre, 2 cuil. à soupe de cognac et 1 poignée de raisins secs. Rectifiez l'assaisonnement.

4 À l'italienne

DANS UN SALADIER, mélangez 150 g de mie de pain, 150 g de mozzarella coupée en morceaux et 150 g de jambon de Parme coupé en dés. Ajoutez 2 œufs battus et 2 cuil. à soupe de basilic ciselé. Rectifiez le goût avant de farcir la volaille.

5 Poires, roquefort et pain d'épice

PELEZ 3 poires et coupez-les en cubes dans un saladier. Ajoutez 150 g de roquefort émietté, 50 g de pruneaux dénoyautés, 150 g de pain d'épice coupé en cubes, 100 g de cerneaux de noix concassés et 2 cuil. à soupe de vin blanc liquoreux. Mélangez bien.

6 Façon thaïe

RASSEMBLEZ 150 g de riz thaï cuit, 200 g de poulet haché, 60 g de noix de coco râpée, 1 bouquet de coriandre ciselée, 1 cuil. à soupe de gingembre râpé, 1 bulbe de citronnelle émincé et 1 pincée de curry. Ajoutez 2 cuil. à soupe de vin de riz ou de jerez.

7 Grand luxe

DANS UN PLAT CREUX, mélangez 200 g de veau haché, 100 g de chair à saucisse, 50 g de mie de pain trempée dans du lait, 100 g de foie gras mi-cuit en dés, 1 petite truffe hachée et 1 œuf. Rectifiez l'assaisonnement.

8 Petit prix

RÉUNISSEZ un sachet de mélange apéritif fruits exotiques, 150 g de saucisses knacks en morceaux, 150 g de pain rassis trempé dans du lait, 1 bouquet de persil plat ciselé. Rectifiez l'assaisonnement.

Majestueux

Cuisiné à la bière, parfumé à l'huile d'argan ou accompagné d'une espuma, ce luxueux crustacé ravit les plus fins palais.

Vous hésitez encore entre le homard et la langouste ? Sachez que cette dernière, du moins la royale, qui a la meilleure réputation, est devenue inabordable : elle coûte près de 150 € le kilo !

★ **Homard bleu ou brun ?** Le nec plus ultra est le homard bleu, présent sur toute la côte Atlantique, de la Norvège au Maroc. Sa chair est dense avec une saveur très fine et douce. En provenance des États-Unis et du Canada, le **homard brun** est moins goûteux, mais aussi moins cher. Vendu en pièce de 400 g, il fait une portion pratique pour une personne. Le **homard bleu** pêché en France porte souvent le nom de homard breton, alors qu'il est généralement originaire des côtes normandes, plus particulièrement du Cotentin. Les pêcheurs de la région se sont engagés dans une charte de qualité matérialisée par un élastique Normandie Fraîcheur Mer (NFM), posé autour des pinces du crustacé. Elle garantit notamment un homard de qualité extra, présenté avec l'intégralité de ses pattes et pinces et ayant passé moins d'une semaine dans un vivier avant d'être vendu.

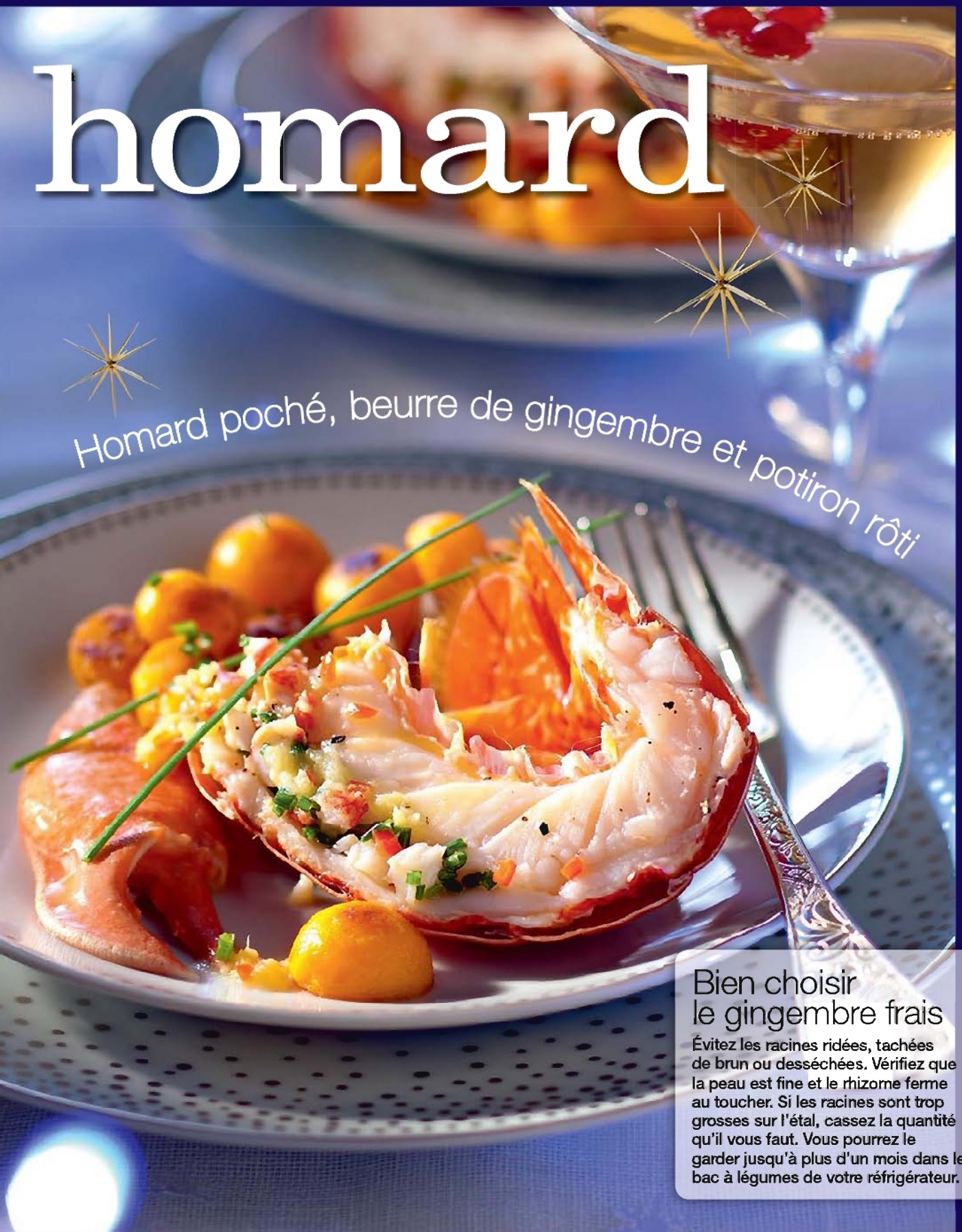
★ **Signes de fraîcheur.** Le homard doit être assez vif, avec des pattes qui bougent et, s'il est présenté à plat, une queue qui se replie d'un coup sec lorsqu'on le soulève. Les antennes doivent être au moins aussi longues que le corps.

★ **Une cuisson vive.** Pochez-le à l'eau bouillante et comptez 15 min de cuisson pour la première livre plus 2 min par demi-livre (250 g) supplémentaire. Servez le homard légèrement tiède plutôt que froid.

Texte : Valérie Bestel

homard

Homard poché, beurre de gingembre et potiron rôti



Bien choisir le gingembre frais

Évitez les racines ridées, tachées de brun ou desséchées. Vérifiez que la peau est fine et le rhizome ferme au toucher. Si les racines sont trop grosses sur l'étal, cassez la quantité qu'il vous faut. Vous pourrez le garder jusqu'à plus d'un mois dans le bac à légumes de votre réfrigérateur.

Recettes pages suivantes

L'huile du Maroc

Issue des fruits de l'arganier, un arbre notamment cultivé dans la plaine du Souss, l'huile d'argan sert pour la cuisine et comme produit cosmétique. Celle destinée à l'alimentation est plus sombre. Réputée pour sa saveur torréfiée, elle fait penser à l'amande et à la noisette. On en parfume les poissons, les légumes ou le couscous. Sur la peau, l'huile d'argan est un onguent précieux.

Verrines de homard et carotte à l'huile d'argan

Remerciements : Baccarat, Bernardaud, Blue Leaves, Charvet Éditions, Christofle, La Rochère, LSA International, Serax Maison d'Être, Zara Home

Recettes pages suivantes

Fricassée de homard à la bière blanche

LE GRAND JEU EN BLANC

Bourgogne ou champagne ?

Haut en goût, le homard appelle un vin qui lui ressemble et lui tienne tête sans l'écraser. Le chardonnay est le cépage qui accompagne le plus élégamment ce mets de fête.

■ **Saint-romain Sous la Velle**
À la fois puissant et souple, plein de caractère, ce bourgogne a un bouquet de fleurs blanches, de pain grillé et de pêche, avec des notes de miel, et une bouche vive et moelleuse. À boire sur la salade tiède et les verrines.
Domaine Buisson 2009, 19,50 €, domaine et cavistes.

■ **Champagne brut**
À la fois frais et vineux, ce champagne millésimé associe à parts égales le chardonnay, le pinot noir et le pinot meunier, qui lui donnent équilibre, intensité, fraîcheur, arômes de fleurs et de fruits blancs bien mûrs. Franc et ample en bouche, il se sert sur les recettes de homard poché aussi bien qu'épicé.
Champagne Charles Clément 2002, 19 €, domaine et cavistes.

Salade tiède de homard, espuma de cerfeuil

■ **Adresses en fin de numéro**

Homard poché, beurre de gingembre et potiron rôti

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 40 MIN

◆ 4 homards vivants de 500 g ◆ 1 kg de potiron ◆ 4 cm de gingembre ◆ 1 oignon piqué de 3 clous de girofle ◆ 100 g de beurre demi-sel ◆ 2 cuil. à s. de jus de citron ◆ 4 étoiles de badiane ◆ 12 grains de poivre ◆ 12 grains de coriandre ◆ 1/2 cuil. à c. de cannelle ◆ 1/2 botte de ciboulette ◆ 1 piment oiseau ◆ 1 filet d'huile d'olive ◆ sel, gros sel.

PORTEZ à ébullition 4 litres d'eau avec la badiane, la cannelle, la moitié du gingembre coupé en lamelles, l'oignon, le poivre, la coriandre et du gros sel dans une marmite. Faites bouillir à couvert 15 min.
POÊLEZ la chair de potiron taillée en billes à la cuillère parisienne 10 min dans un filet d'huile chaude. Salez et maintenez au chaud.
AJOUTEZ les homards dans la marmite et cuisez-les 15 min à frémissements.
FAITES FONDRE le beurre avec le reste de gingembre râpé, le jus de citron et le piment émincé dans une casserole sur feu doux. Ajoutez la ciboulette ciselée.
ÉGOUTTEZ et fendez les homards en deux. Servez avec le beurre et le potiron.

Fricassée de homard à la bière blanche

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 40 MIN
CUISSON : 45 MIN
REPOS : 20 MIN

◆ 2 homards de 800 g ◆ 150 g de mini carottes fanes ◆ 150 g de pointes d'asperges vertes ◆ 250 g de pommes de terre grenailles ◆ 150 g de pois gourmands ◆ 2 échalotes ◆ 1 citron ◆ 33 cl de bière blanche ◆ 1 sachet de bouillon de légumes Ariaké ◆ 1/2 botte de cerfeuil ou d'estragon ◆ 40 g de beurre ◆ 20 cl de crème fraîche ◆ 1 cuil. à s. de fumet de poisson ◆ sel, poivre.

CUISEZ les homards 5 min à couvert dans la bière et 2 l de bouillon de légumes à la cocotte. Laissez tiédir. Détachez et fendez d'un coup de marteau les pinces des homards. Coupez les queues en tronçons. Fendez les coffres et récupérez les parties crémeuses.
CUISEZ à la vapeur les pommes de terre (15 min), les carottes coupées en deux (10 min), les pois gourmands et les asperges émincées (3 min).
FAITES SUER les échalotes émincées 5 min dans le beurre à la cocotte. Versez 25 cl de bouillon filtré. Ajoutez les pinces et les parties crémeuses. Cuisez 5 min. Ajoutez les queues et cuisez 5 min. Gardez au chaud à couvert.
VERSEZ le fumet et la crème dans la cocotte. Faites bouillir 3 min. Réchauffez les légumes. Assaisonnez et ajoutez 1 cuil. à café de zeste de citron râpé. Servez nappé de sauce et décoré d'herbes ciselées.

Verrines de homard et carotte à l'huile d'argan

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MIN
REFRIGÉRATION : 20 MIN
CUISSON : 20 MIN

◆ 2 homards de 400 g ◆ 700 g de carottes ◆ 1 citron confit au sel en bocal ◆ 1 petite échalote ◆ 1 cuil. à soupe d'huile d'argan ◆ 1 cuil. à soupe d'huile d'olive ◆ 1 cuil. à soupe de miel ◆ 1 cuil. à soupe de jus de citron ◆ 1 pointe de purée de piment ◆ 1/2 botte de coriandre ◆ sel, poivre.

RÉFRIGÉREZ les homards 20 min au congélateur. Portez à ébullition 4 l d'eau dans un faitout. Plongez-y les homards. Couvrez et cuisez 15 min. Sortez les homards, laissez-les tiédir.
CUISEZ 8 min à la vapeur les carottes coupées en rondelles. Mélangez-les avec le piment, l'huile d'olive, le miel, le jus de citron et du sel dans un saladier.
DÉCORTIQUEZ et détaillez les pinces et les queues des homards. Récupérez le corail dans le coffre. Mélangez la chair avec l'huile d'argan, 1 cuil. à café d'écorce du citron confit émincée, l'échalote hachée et la moitié de la coriandre ciselée. Salez et poivrez.
RÉPARTISSEZ les carottes dans les verrines. Ajoutez les morceaux de homard. Décorez avec le corail et un brin de coriandre.

CONSEIL Le homard surgelé se prête volontiers à cette recette parfumée.

Salade tiède de homard, espuma de cerfeuil

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 35 MIN
CUISSON : 15 MIN
RÉFRIGÉRATION : 3 H 30

◆ 2 homards décongelés de 300 g ◆ 1 poignée de girolles clous (ou girolles émincées) ◆ 4 poignées de mesclun ◆ 2 cuil. à soupe d'huile ◆ 25 cl de crème liquide entière ◆ 3 cuil. à soupe de cerfeuil + quelques feuilles ◆ 1 cuil. à soupe de vinaigre de cidre ◆ sel, poivre du moulin.

MIXEZ la crème et 3 cuil. à s. de cerfeuil. Réfrigérez 30 min. Filtrez au chinois et versez dans un siphon. Ajoutez la cartouche de gaz. Secouez vivement et glissez au frais 3 h.
NETTOYEZ les girolles. Poêlez-les à sec 7 à 8 min. Elles doivent être légèrement colorées.
BRISEZ les carapaces des homards avec un marteau. Décortiquez-les et coupez la chair en dés.
FAITES DORER les dés de homard 2 min dans l'huile chaude. Salez et poivrez. Arrosez de vinaigre. Ajoutez les girolles, les feuilles de cerfeuil ciselées, et cuisez encore 1-2 min. Répartissez dans quatre coupelles sur un lit de mesclun. Poivrez. Déposez doucement l'espuma de cerfeuil au siphon et servez.

CONSEIL Secouez le siphon plusieurs fois avant de déposer l'espuma.

Abonnez-vous à *Cuisine Actuelle* et ses hors-séries

Votre cadeau : le coffret macarons

Un coffret complet pour confectionner des macarons parfaits

Le macaron est LA gourmandise à la mode. Pourquoi ne pas surprendre votre entourage en créant vous-même vos macarons ? Retrouvez dans ce nouveau coffret Macarons *Mastrad* les ustensiles nécessaires à la confection de ces gourmandises.

- Poche* à douille et plaque à macarons en silicone flexible et anti-adhérente
- Plaque à macarons résiste aux températures extrêmes : - 40°C / + 250°C
- Livre Macarons, 84 pages
- Lavables au lave-vaisselle

*Support de remplissage comprenant 6 douilles, 1 pince et 1 goupillon de nettoyage

mastrad PARIS

Découvrez aussi les hors-séries

- ✓ 100 recettes par numéro
- ✓ Des thèmes gourmands
- ✓ Des recettes faciles à réaliser
- ✓ Des idées originales pour épater vos invités

Offre spéciale Noël

❑ **Oui, je profite de votre offre :**
Cuisine Actuelle (12 n°) et ses hors-séries (6 n°) 38,90€

+ le coffret macarons en cadeau.

❑ ❑ ❑

Je peux aussi m'abonner sur **www.prismashop.cuisineactuelle.fr**

Irrésistible

Il épouse avec bonheur marrons, coco, agrumes ou fruits rouges dans un appétissant contraste de couleurs.

En matière de pâtisserie, il en est du chocolat comme du beurre. Il faut le choisir avec discernement.

★ **À chaque recette son chocolat.** Les chocolats pâtissiers, les moins chers du rayon, sont trompeurs. Standards, il affichent un faible pourcentage de cacao, beaucoup de sucre et peu d'arômes. Dans une **mousse** ou une **crème pâtissière** (éclair, religieuse), la puissance et la délicatesse sont requises. Pour éviter d'utiliser du sucre dans la recette, on associe un **chocolat d'origine** à 60 ou 70 % de cacao, pour la douceur et les parfums, et un chocolat d'origine à 99 % de cacao, pour la force et le caractère. Dans un dessert qui marie le chocolat avec un **ingrédient très aromatique** (miel, épices, gingembre, agrumes…), nul besoin d'un cacao subtil ou délicat, car ses arômes seraient écrasés.

★ **Les autres chocolats.** Par nature beaucoup plus sucré que le chocolat noir, **le chocolat au lait** ne peut s'exprimer dans une recette qu'à la force de son pourcentage de cacao et son origine, sous peine de donner un dessert sucré sans aucune puissance aromatique. Mélange de beurre de cacao et de sucre sans une once de cacao, **le chocolat blanc** n'est pas à proprement parler du chocolat. Mais sa couleur en fait un ingrédient intéressant pour la pâtisserie.

★ **Parfums préservés.** Attention, ne faites jamais bouillir le chocolat : vous ruineriez tous ses arômes ! Faites-le plutôt fondre doucement au bain-marie ou versez dessus une crème ou du lait (jamais de l'eau) porté à ébullition.

Texte : Jean-Paul Frétillet

chocolat

Brownie grand soir chocolat, café et neige de coco

La neige jusque dans l'assiette

Soignez le décor en saupoudrant vos desserts de produits évoquant la neige : sucre glace ou noix de coco râpée. Cette dernière, plus grossière, se rapproche mieux de la neige. Vous pouvez aussi broyer finement de la meringue, râper du chocolat blanc, mixer du pop-corn ou saupoudrer du sucre en grains, du sucre pétillant, de la barbe à papa (vendue en sachet dans les grandes surfaces).

Recettes pages suivantes

L'INTENSITÉ D'ABORD
Vin doux naturel ou liqueur à l'orange ?

Le caractère, la douceur et l'ampleur d'un vin doux naturel ou d'une liqueur répondent à la puissance et à l'amertume du chocolat.

■ **Maury**

Né au pied des Pyrénées, il est tiré du grenache noir cultivé sur des terres arides et chaudes. Ce vin doux naturel a un nez de mûre et de cerise et une bouche veloutée et gourmande. À boire sur la terrine ou le brownie.
Mas Amiel Vintage 2009, 9,90 €/37,5 cl, Monoprix.

■ **Grand Marnier**

À base de cognac et d'orange, la liqueur est vieillie en fût de chêne. Ambrée et parfumée, avec des arômes de fleur d'oranger, de zestes confits, de caramel et de vanille, elle se savoure avec ou sans glaçons, sur la dacquoise ou l'orange givrée.
Grand Marnier, 23 €, dans les grandes surfaces.

Orange givrée au chocolat blanc et à la cannelle

Dacquoise cacao et crème aux marrons

Chocolat délicat

Le chocolat blanc est fragile. Chauffez-le doucement, de préférence au bain-marie, haché ou cassé en petits morceaux. Contrairement à ce qu'on peut lire parfois, il n'est nécessaire ni d'y ajouter de l'eau, ni de le remuer trop, car cela a tendance à le faire prendre en masse ou "grainer". Choisissez toujours un chocolat blanc pâtissier, adapté à la confection de desserts.

Terrine de chocolat meringuée et coulis de framboises

Recettes pages suivantes

Remerciements : Bernardaud, Christofle, Maisons du Monde, Mokuba France, Montgolfier, Sylvie Amar Studio

Brownie grand soir chocolat, café et neige de coco

POUR 8-10 PERSONNES
PRÉPARATION : 25 MIN
CUISSON : 40 MIN
ATTENTE : 1 H

◆ 150 g de sucre ◆ 150 g de sucre roux ◆ 220 g de pépites de chocolat noir ◆ 125 g de farine ◆ 40 g de cacao ◆ 1/2 cuil. à café de sel ◆ 250 g de beurre ◆ 2 œufs ◆ 25 cl de café fort ◆ 1 cuil. à café d'extrait de vanille.
Le décor : ◆ 40 g de noix de coco râpée ◆ 40 g de perles de sucre.

PRÉCHAUFFEZ le four sur th. 6 (180 °C). Mélangez les deux sucres, les pépites de chocolat, la farine, le cacao et le sel dans un saladier. Faites fondre 225 g de beurre avec le café. Versez bouillant dans le saladier. Incorporez les œufs et la vanille.
BEURREZ un moule carré de 25 cm de côté. Versez-la pâte. Cuisez 40 min.
DÉMOULEZ sur une grille et laissez refroidir pendant 1 h au moins.
DÉCOUPEZ le gâteau en carrés réguliers et servez saupoudré de noix de coco râpée et décoré de perles de sucre de couleur.

CONSEIL Nouez un petit ruban sur les parts de gâteau à la manière d'un paquet cadeau.

Dacquoise cacao et crème aux marrons

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 20 MIN

◆ 70 g de poudre d'amandes ◆ 4 blancs d'œufs ◆ 70 g de sucre glace ◆ 40 g de sucre en poudre ◆ 40 g de cacao en poudre ◆ 1 pincée de sel.
La crème : ◆ 200 g de crème de marrons sucrée ◆ 50 g de mascarpone ◆ 15 cl de crème liquide ◆ 2 cuil. à s. de whisky.
Le décor : ◆ 1 cuil. à soupe de poudre de cacao ◆ 6 marrons glacés.

CHAUFFEZ le four à th. 6 (180 °C). Tamisez la poudre d'amandes avec le cacao, le sucre glace et le sel. Montez les blancs en neige. Quand ils moussent, incorporez le sucre, puis le mélange à l'amande.
ÉTALEZ la pâte sur 2,5 cm d'épaisseur sur une ou deux plaques couvertes de papier sulfurisé. Lissez à la spatule. Cuisez 20 min. Laissez tiédir, puis découpez 18 disques de biscuit à l'aide d'un emporte-pièce de 5 à 7 cm de diamètre.
FOUETTEZ le mascarpone, avec la crème de marrons et le whisky. Montez la crème froide en chantilly. Incorporez-la délicatement à la crème aux marrons.
MONTEZ le gâteau en alternant la dacquoise et la crème aux marrons en tassant sans trop appuyer. Gardez au frais.
POUDREZ de cacao et décorez de marrons glacés avant de servir.

CONSEIL Vous pouvez réaliser la recette en grand format sur deux étages.

Orange givrée au chocolat blanc et à la cannelle

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 5 MIN
RÉFRIGÉRATION : 3 H

◆ 5 oranges bio ◆ 250 g de chocolat blanc ◆ 40 cl de lait concentré non sucré ◆ 1 cuil. à soupe de Grand Marnier ◆ 1 pincée de cannelle ◆ 1 pincée de sel ◆ 2 cuil. à soupe de décorations pâtissières (paillettes, grains de sucre, pépites...).

PRÉLEVEZ le zeste d'1 orange, pressez-la. Coupez un chapeau aux autres, creusez-les avec une cuillère à pamplemousse et glissez-les au congélateur.
CASSEZ le chocolat en morceaux dans un saladier résistant à la chaleur. Faites bouillir le lait concentré avec le zeste d'orange, le Grand Marnier, la cannelle et le sel. Éteignez le feu au premier bouillon. Retirez le zeste. Versez en plusieurs fois sur le chocolat en remuant pour lisser la crème. Réfrigérez 3 h.
SORTEZ la crème, incorporez-y 2 cuil. à soupe de jus d'orange et faites prendre en sorbetière.
FARCISSEZ les coques d'oranges avec la glace. Parsemez de décorations pâtissières. Posez les chapeaux. Gardez au congélateur jusqu'au moment de servir.

CONSEIL Remplacez les oranges par des citrons jaunes ou verts pour une saveur acidulée encore plus marquée.

Terrine de chocolat meringuée et coulis de framboises

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 5 MIN
REPOS : 24 H

◆ 150 g de chocolat noir ◆ 180 g de framboises surgelées ◆ 2 meringues du boulanger (1 rose et 1 beige) ◆ 150 g de beurre ◆ 110 g de sucre ◆ 2 œufs ◆ 6 brins de menthe fraîche ◆ 1 pincée de sel.

LA VEILLE, faites fondre le chocolat avec le beurre en dés. Retirez du feu et incorporez au fouet 60 g de sucre, et 2 jaunes d'œufs.
MONTEZ les blancs d'œufs en neige ferme avec le sel. Incorporez-les à la préparation et ajoutez les meringues grossièrement concassées.
VERSEZ dans un moule à cake tapissé de film alimentaire. Couvrez et placez 24 h au réfrigérateur.
LE JOUR MÊME, faites décongeler les framboises. Effeuillez la menthe. Mixez-la avec 50 g de sucre et les framboises. Filtrez à travers une passoire fine.
DÉMOULEZ la terrine sur le plat de service. Servez le coulis en saucière.

CONSEIL Vous pouvez remplacer les meringues colorées par des brisures de spéculoos ou de rochers à la noix de coco.

Bouteilles fines et fun

2003 Millésime de choix

Bientôt dix ans pour ces vins nés l'année de la canicule ! Un millésime difficile, encensé par les uns, décrié par les autres. Au final, il sort son épingle du jeu, surtout avec ses vins rouges, chaleureux et bien structurés. Beaucoup de jolis vins d'hiver, donc, prêts à boire dès maintenant et aptes à vieillir encore quelques années avec bonheur. À Bordeaux, le choix est vaste. Joli cru bourgeois, le **Château Fourcas Dupré,** très aromatique et intense, aux tanins bien mûrs, se savoure sur une entrecôte (22 €, cavistes). Le célèbre **Château Marquis de Terme,** grand cru classé de Margaux, puissant et concentré, accompagne parfaitement des tournedos Rossini ou des pigeons sur canapé (48 €, au domaine). Pomerol élégant et charnu, le **Château La Croix** (38,80 €, au domaine) se sert sur des noisettes de chevreuil. Sauternes offre des vins riches et exotiques. Mais 2003 est surtout un très grand vintage à Porto et on en trouve dans toutes les grandes maisons comme Taylor's ou Fonseca.

PRÉNOM ENIVRANT *Elise*

Ce prénom fait aujourd'hui partie du top 50. Vous avez le choix entre trois vins rouges nés dans le Sud, parfaits pour les plats d'hiver. Le Château Rombeau 2008, un côtes-du-roussillon-villages ample et velouté *(14 €, au domaine).* Un vin de pays de l'Hérault, vieilles vignes, Moulin de Gassac, du mas de Daumas Gassac, tiré de la syrah et du merlot pour son élégance et son fruité *(7 €, au domaine).* Un saint-chinian 2009 du Château La Dournie, aux arômes de réglisse, de mûre et de violette *(14 €, au domaine).*

Coffret à offrir

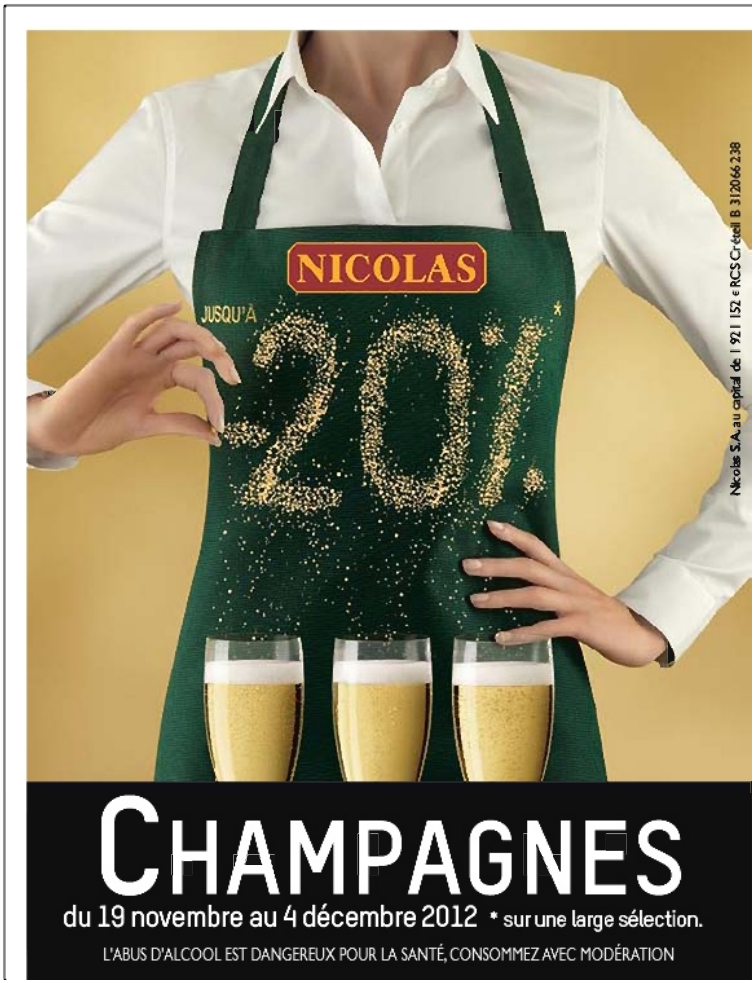
L'instant whisky

Né à Islay, une île à l'ouest de l'Écosse, un whisky de dix ans d'âge aux saveurs de miel, caramel et fruits secs, avec des notes iodées. Cette élégante bouteille est rangée dans un coffret bleu, en compagnie de deux verres et d'un carnet de dégustation. Pour amateurs raffinés.

The Laddie Ten, Bruichladdich, 61 €, chez les cavistes.

Réalisation : Elisabeth de Meurville

■ Adresses en fin de numéro



Tentations

Point trop n'en faut

L'apéritif ouvre l'appétit et la fête. Pas question de rassasier les convives ou de leur embrumer l'esprit. Privilégiez les *long drinks*, ces cocktails allongés qui désaltèrent et se sirotent. Évitez les canapés à base de pain et de charcuterie, trop caloriques, à moins d'avoir prévu une entrée vraiment légère, une salade ou un carpaccio.

Apéritifs & bouchées

À LA JAPONAISE

COCKTAIL SUN

Pour 1 verre

VERSEZ 2 cl de sirop de pamplemousse, 8 cl de saké glacé et un trait de jus de yuzu (ou de citron vert) dans un verre. AJOUTEZ des glaçons et décorez le verre avec une petite brochette en bois sur laquelle vous aurez piqué un quartier de pamplemousse rose.

SASHIMIS DE SAUMON AU SÉSAME

Pour 6 personnes MÉLANGEZ 1 cuil. à soupe de vinaigre de riz avec autant de sauce de soja et d'huile de sésame, 1/2 cuil à café de wasabi (ou de raifort). ASSAISONNEZ-EN une poignée de mesclun. Répartissez dans six ramequins. Garnissez de 180 g de saumon cru découpé en lamelles et parsemez de graines de sésame.

fruités saumonées

À LA NORMANDE

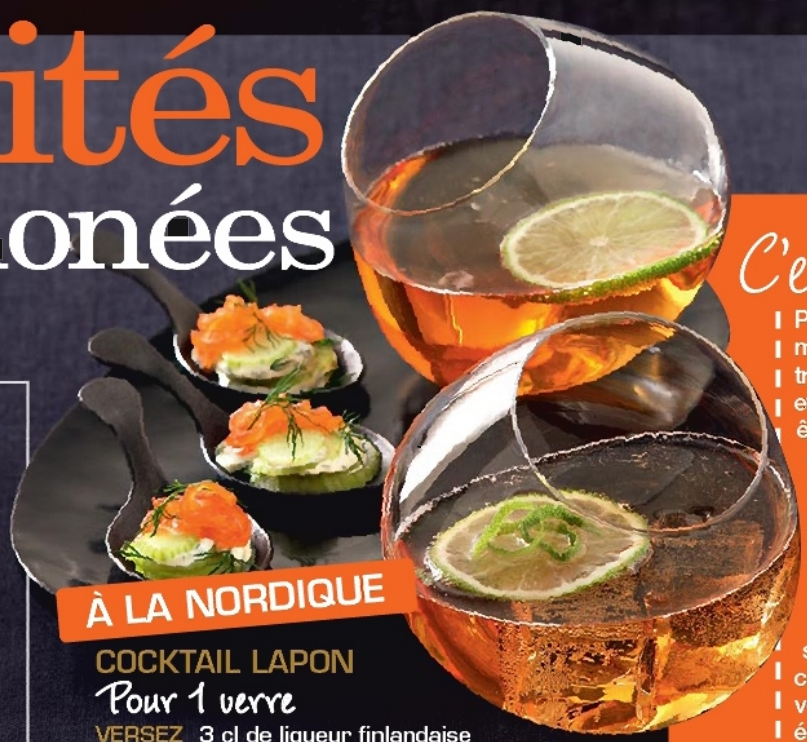
COCKTAIL POMME GLACÉE

Pour 1 verre

VERSEZ 3 cl de sirop d'églantine (ou de vanille) et 2 cl de calvados dans un verre. Complétez avec 10 cl de cidre brut glacé. PIQUEZ 1 feuille de menthe, 1 framboise et 1 morceau de citron vert sur une brochette en bois en guise de décor.

SALADE BOCAGE AU SAUMON

Pour 6 personnes ÉMINCEZ à la mandoline 1 pomme verte épépinée et 200 g de céleri-rave cru épluché. Arrosez d'un filet de vinaigre de cidre. Mélangez avec 2 cuil. à s. d'huile de noisette. Assaisonnez. RÉPARTISSEZ dans des cuillères et garnissez avec 150 g de saumon fumé émincé. Décorez de fines herbes.



À LA NORDIQUE

COCKTAIL LAPON

Pour 1 verre

VERSEZ 3 cl de liqueur finlandaise Lakka (à base de mûre arctique) et 2 cl de vodka dans un verre. Allongez avec 10 cl d'eau gazeuse et quelques glaçons. DÉCOREZ d'une rondelle de citron vert.

CUILLÈRES DE SAUMON

Pour 6 pers.

FAITES MARINER 3 h au frais 180 g de filet de saumon cru avec 2 cuil. à soupe de vodka, 2 cuil. à c. de sel, autant de sucre et le zeste d'1/2 citron. ÉPONGEZ et émincez. Garnissez des cuillères de rondelles de cornichons aigres-doux et de faisselle assaisonnée et mélangée à 1 cuil à s. d'aneth ciselé. Garnissez de saumon.

C'est beau !

Pour le réveillon, on mise sur le noir et la transparence. Originale et stylée, la vaisselle doit être comme un écrin cadeau pour vos bouchées créatives. Pas besoin de vous ruiner : au bazar du quartier ou dans votre supermarché, guettez les fins de série vendues à prix cassés et constituez-vous un stock de verres étonnants, de petits plateaux ou encore de cuillères apéritives.

...du boudin blanc

Délicieux et bon marché, il permet des recettes créatives. Ne boudez pas votre plaisir !

RECETTES POUR 4 PERSONNES

1 Entre la poire et le boudin

LA VRAIE BONNE IDÉE

Posez une poignée de mâche, 4 mini boudins poêlés et 3 poires en tranches poêlées sur chaque assiette. Arrosez de vinaigrette au balsamique et parsemez de noisettes grillées.

2 Pic-pic boudin

BROCHETTES D'APÉRITIF EXPRESS

Faites revenir 2 boudins blancs coupés en rondelles dans du beurre. Enfilez 12 dés de pâte de coing sur des piques en bois, puis les rondelles de boudin. Saupoudrez de piment d'Espelette et servez.

3 Ramequin feuilleté

ENTRÉE FESTIVE

Faites revenir 1 oignon émincé et 2 pommes découpées en petits dés. Ajoutez 2 boudins sans la peau et coupés en dés, du quatre-épices. Mélangez avec 40 g de foie gras découpé en dés. Versez le tout dans des ramequins. Couvrez de pâte feuilletée. Ouvrez une petite cheminée au centre. Enfournez et cuisez pendant 20 min sur th. 6 (180 °C).

5 Le velouté de Noël

VERRINE HIVERNALE

Faites dorer 1 oignon émincé. Ajoutez 60 g de châtaignes cuites et 1 l de bouillon de volaille. Cuisez 20 min. Mixez avec 2 boudins sans la peau. Réchauffez avec 2 cuil. à s. de crème fraîche et servez.

6 Blanc-cake

UNE ENTRÉE QUI CHANGE

Faites dorer 4 échalotes avec 3 boudins blanc coupés en dés dans une poêle. Mélangez avec 100 g de farine, 100 g de fécule de maïs, 1 sachet de levure, 4 œufs, 8 cuil. à soupe de lait et 100 g de cantal râpé. Ajoutez 200 g de pruneaux dénoyautés et 3 boudins blancs coupés en dés et poêlés. Versez dans un moule à cake beurré et cuisez au four pendant 45 min à th. 6 (180 °C).

7 Pasta boudin et Caprice

LES PÂTES SONT AUSSI DE LA FÊTE

Faites dorer 2 oignons émincés dans une poêle huilée. Ajoutez 2 boudins blancs découpés en morceaux et laissez cuire 5 min. Versez sur des tagliatelles cuites. Ajoutez 1/2 Caprice des Dieux découpé en morceaux et mélangez.

8 Hot dog du Père Noël

FAST-FOOD FASTUEUX

Faites griller 4 boudins. Toastez 4 pains au lait ouverts. Tartinez-les de chutney de figues et garnissez de boudin.

➥ **Ajoutez une poignée de roquette dans les pains.**

9 Sucettes canailles

CROUSTI BOUDIN

Découpez 2 boudins blancs en rondelles d'1 cm d'épaisseur. Enfilez-les par le côté sur des piques en bois. Mixez 80 g de noisettes. Trempez les rondelles dans 1 œuf battu, puis *dans la poudre de noisettes*. Faites cuire dans une poêle beurrée. Présentez vos sucettes de boudin blanc debout dans des verres.

La recette qui en jette

4 Mini tartelettes blanches

Garnissez de compote de pommes 12 mini cercles de pâte feuilletée. Poudrez de cannelle et garnissez d'une rondelle de boudin. Cuisez 1 min à th. 7 (210 °C). Servez chaud.

Apéritif à picorer

10 Salade damier

Faites compoter 2 oignons émincés dans 10 g de sucre 20 min. Tranchez 2 boudins blancs réchauffés. Coupez en lamelles 4 pommes de terre vitelottes vapeur. Répartissez le boudin et les pommes de terre sur les oignons. Servez avec de la pomme granny, parsemé de cumin moulu et de baies roses.

PUBLI-COMMUNIQUÉ

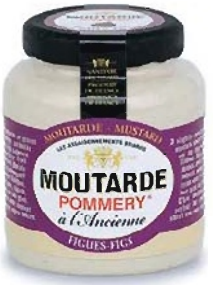
Une moutarde aux figues?

Filet mignon laqué à la Moutarde à l'ancienne Pommery® aux figues.

Vous ne vous attendiez pas à ça: de la figue dans une moutarde! Offense à l'orthodoxie culinaire? Non: hommage à la plus pure tradition des condiments exotiques! Délicatesse de la figue aux reflets de soleil, sa pointe de sucre équilibrant la délicieuse puissance d'une moutarde renommée. Pour magnifier une viande, un foie gras même, laissons opérer l'alchimie, subtile et divine.

notre recette

PRÉPARATION : 15 min CUISSON : 25 min
USTENSILES SPÉCIFIQUES : 1 plat allant au four, 1 poêle
POUR 4 PERSONNES : 1 filet mignon de porc ✻ 4 cuil. à soupe de Moutarde à l'ancienne Pommery® aux figues ✻ 400 g de légumes d'hiver mélangés (endives, navets, carottes, etc.) ✻ 8 figues fraîches ou sèches ✻ 1 cuil. à soupe de beurre ✻ 1 cuil. à soupe d'huile neutre ✻ sel, poivre



1 • Préchauffez le four à 210/220° (th 7). 2 • Grattez les légumes ou pelez-les finement. Rincez-les. Faites-les pocher 10 min dans une grande quantité d'eau bouillante salée. 3 • Beurrez un plat allant au four, ajoutez l'huile. Déposez le filet mignon dans le plat, salez, poivrez. Badigeonnez-le de Moutarde à l'ancienne Pommery® aux figues. Couvrez-le d'un papier aluminium ou d'un papier cuisson et laissez-le cuire 10 min au four. 4 • Retirez le papier du filet mignon. Égouttez les légumes, disposez-les autour du filet mignon. Ajoutez les figues et 1 verre d'eau. Replacez le plat au four et faites cuire à nouveau 10 min. Arrosez de temps en temps avec le jus de viande. Le filet mignon est cuit si, lorsqu'on le pique avec un couteau, le jus qui s'écoule est blanc et non rosé.

LES ASSAISONNEMENTS BRIARDS

DISPONIBLE EN EPICERIES FINES OU SUR NOTRE SITE INTERNET
www.moutarde-de-meaux.com

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE
WWW.MANGERBOUGER.FR

PRISMAPUB

Réveillon givré

Un menu précieux aux saveurs délicates : c'est notre irrésistible Noël blanc. De l'entrée au dessert, on vous explique tout.

Déco féerique

L'ambiance est à mi-chemin entre nature et troisième millénaire… La table de bois blond et les porte-couteaux miroirs subliment la fine porcelaine blanche. Des branches aériennes dans des vases transparents forment un centre de table en apesanteur, doublés de guirlandes lumineuses. En guise de chemin de table, boas de plumes et résilles de métal chatoient dans l'éclat d'une deuxième guirlande. Des étoiles grillagées et du ruban métallique parachèvent ce décor simple et raffiné.

COCKTAIL

Banquise d'ananas

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 10 MIN
CONGÉLATION : 4 H

MIXEZ 300 g d'**ananas** frais avec 12 cl de **rhum blanc,** 8 cl de **Malibu** et 18 cl de **crème de coco.** Glissez au congélateur et laissez prendre en paillettes pendant 4 h.
DÉCORTIQUEZ et dénoyautez **6 litchis.** Coupez-les en quartiers. Répartissez les litchis dans les verres. Grattez le granité coco avec une fourchette et versez-le dans les verres. Fendez un **pétale de fleur** non traité et posez-le en décor.

VERRES GIVRÉS **Trempez le haut des verres à cocktail dans du jus de citron puis dans du sucre cristal.**

Carpaccio de loup à la vanille

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 15 MIN
CONGÉLATION : 15 MIN

◆ 900 g de filets de loup (bar) très frais ◆ 6 cuil. à c. d'huile neutre ◆ 1 gousse de vanille ◆ 1 cuil. à café de graines de coriandre ◆ 1 cuil. à café de graines de sésame ◆ 1 cuil. à café de fleur de sel ◆ 2 brins de cerfeuil ◆ 1/2 citron vert.

MÉLANGEZ l'huile avec les graines de la gousse de vanille. Placez les filets de poisson 15 min au congélateur.
DÉCOUPEZ le loup en fines tranches transparentes et déposez-les au fur et à mesure dans les assiettes. Parsemez de coriandre concassée, de sésame et de cerfeuil effeuillé. Couvrez et glissez au frais.
ARROSEZ d'huile vanillée, de quelques gouttes de jus de citron vert et de fleur de sel au moment de servir. Servez avec des tranches de pain grillé.

ENTRÉE

Bel accord

Blanc élégant, ce pessac-léognan, second vin d'un grand château, est tiré en majorité du sauvignon avec une pointe de sémillon. Idéal pour commencer un repas de fête avec sa robe d'or pâle, son nez de fleurs blanches et sa bouche intense et vive mais sans agressivité. *Pessac-léognan 2009, Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion, 16 €, cavistes.*

Je m'organise

Vérifiez le matériel et faites les courses la veille. Le jour J, dressez la table et préparez à l'avance la base du cocktail, les mousses et boules de glace du dessert, la purée de panais. Cuisez les perles du Japon, préparez l'huile vanillée et placez au frais le carpaccio de loup découpé. Préparez le cocktail à la minute. Sortez le carpaccio et assaisonnez-le avant de servir. Consacrez 10 min à la sauce des filets de sole avant de garnir les assiettes avec les éléments réchauffés. Émincez la pomme et assemblez le dessert.

PLAT

Filets de sole aux perles du Japon, purée de panais et amandes

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 30 MIN

◆ 6 filets de sole ◆ 100 g de perles du Japon ◆ 1,2 kg de panais ◆ 3 cuil. à soupe de crème d'amande ◆ 30 cl de crème liquide ◆ 90 g de beurre ◆ 1 échalote ◆ 1 brin d'aneth ◆ 1 cuil. à s. de vinaigre de xérès ◆ 1/2 cuil. à café de cinq-baies concassé ◆ sel, 1/2 cuil. à soupe de fleur de sel.

PELEZ et émincez les panais. Faites-les cuire 12 à 15 min dans de l'eau bouillante salée. Égouttez-les et écrasez-les. Incorporez 10 cl de crème liquide chaude et la crème d'amande. Gardez au chaud.

FAITES CUIRE les perles du Japon selon les indications de l'emballage. Préchauffez le four à th. 6 (180 °C). Enroulez les filets de soles et fixez-les avec une pique en bois. Rangez-les dans un plat à four. Ajoutez 4 cuil. à s. d'eau et une noisette de beurre (10 g) sur chaque filet. Cuisez 15 min.

ÉMINCEZ l'échalote. Faites-la blondir dans 30 g de beurre. Déglacez avec le vinaigre de xérès. Ajoutez le reste de crème et les perles du Japon. Assaisonnez de cinq-baies et de fleur de sel. Répartissez la purée dans les assiettes. Ajoutez les filets de sole et nappez de sauce. Décorez d'aneth et servez sans attendre.

C'EST CHAUD Bain-marie, four doux, isolateur sur le feu, tous les moyens sont bons pour s'assurer de servir des plats chauds. Pensez à chauffer les assiettes humides 1 min au micro-ondes.

Bel accord

Ce pouilly-fumé, intense et structuré, a une robe pâle. Puissant, il a des arômes de buis, de bourgeons de cassis et de fruits blancs avec une finale nerveuse à note minérale. Parfait pour accompagner joliment la sole tout en résistant au goût du panais. *Pouilly-fumé 2010, Château de Tracy, 18 €, au domaine et cavistes.*

Sorbet amande et mousse de pomme

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 5 MIN
RÉFRIGÉRATION : 2 H

◆ 1/2 l de glace aux amandes ◆ 4 pommes vertes ◆ 160 g de sucre ◆ 30 cl de crème liquide entière très froide ◆ 4 cuil. à soupe de sucre glace ◆ 3 g de gélatine (1,5 feuille) ◆ le jus d'1 citron ◆ 1 cuil. à soupe de noix de coco râpée ◆ perles de sucre argentées et blanches pour le décor.

FAÇONNEZ 6 boules de glace. Glissez-les au congélateur.
TREMPEZ les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide. Coupez 3 pommes en quartiers. Épépinez-les et râpez-les. Gardez-en 1 cuil. à s. de côté. Citronnez-les légèrement.
VERSEZ les pommes râpées dans une casserole avec le sucre et quelques gouttes de jus de citron. Portez doucement à ébullition et remuez 5 min. Sortez la casserole du feu. Ajoutez la gélatine essorée et passez au mixeur plongeant. Laissez tiédir, puis incorporez la pomme râpée mise de côté.
FOUETTEZ la crème liquide bien froide en chantilly. Ajoutez le sucre glace.
INCORPOREZ délicatement la purée de pommes à la chantilly. Versez dans moules individuels tapissés au fond d'un petit cercle de papier sulfurisé. Glissez 2 h au réfrigérateur.
ESSUYEZ la pomme restante. Détaillez-la en rondelles à la mandoline. Arrosez-les avec le reste de jus du citron.
DÉMOULEZ les mousses de pomme sur un plat au moment de servir. Décorez-les avec les perles de sucre. Déposez une boule de glace aux amandes sur chaque mousse. Surmontez d'une rondelle de pomme et parsemez de noix de coco râpée. Servez aussitôt.

LE COUP DE MAIN **Pour que la chantilly tienne bien, on la dépose sur la préparation aux pommes et pas le contraire. Puis, avec une spatule en bois ou une maryse, on soulève la préparation aux pommes tout en tournant, pour éviter de trop travailler la crème. La préparation doit rester la plus mousseuse possible.**

DESSERT

Bel accord

Séduisant, ce blanc moelleux est tiré du gros manseng, grand cépage du Sud-Ouest. Équilibré, il est fin et ample en bouche, exotique, élégant, gourmand et vif avec des notes de raisin frais.
Les Premières Grives 2010, Domaine du Tariquet, 6,90 €, chez les cavistes.

Abonnez-vous en ligne à Cuisine Actuelle et profitez de 10 % de réduction grâce au code promo CGFAP
www.prismashop.cuisineactuelle.fr

Émoustillantes

De l'apéritif jusqu'au bout de la nuit en passant par le repas, ça pétille tradi ou branché dans les flûtes !

LES BEAUX CLASSIQUES

1 Une perle aromatique

Pour l'apéritif entre copains, avec des escargots en pâte feuilletée ou des gougères, ce crémant de Bourgogne millésimé, très brut, a des arômes de grillé, de cerise à l'eau-de-vie et de pêche, une bouche ample et crémeuse.

Louis Bouillot, Perle d'Or 2007, 10 €, chez les cavistes.

2 Noël blanc

Délicat et élégant, un blanc de blancs à la robe d'or pâle, au nez floral et fruité, intense. Avec une poularde aux morilles.

Récolte Blanche, Dosnon & Lepage, 35 €, chez les cavistes.

3 Joli millésime

Un été ensoleillé a donné de beaux raisins. Ce 2006 se révèle bien équilibré, avec un nez de brioche grillée et de fruits jaunes et une bouche assez ample, à la finale vive. À l'apéritif ou à servir avec un saint-pierre aux champignons.

Canard-Duchêne brut, millésime 2006, 28 €, grandes surfaces.

4 La vie en rose

Ampleur et fraîcheur caractérisent ce champagne rosé aux arômes de fruits rouges et à la finale longue. Sur du foie gras aux baies roses et un vacherin aux fraises.

Extra Âge brut rosé, Lanson, 60 €, chez les cavistes.

5 Séduction gourmande

Élaboré par un petit producteur, ce pur chardonnay séduit par une mousse fine, un joli nez de fruits jaunes et une bouche gourmande. À l'apéritif ou avec un turbot aux girolles.

Blanc de blancs 2006, José Michel, 20 €, domaine et cavistes.

6 Précieux

Ce blanc de blancs offre une robe dorée et brillante, un nez expressif de fleurs blanches et de fruits secs, une bouche riche et gourmande et une finale aux notes d'agrumes. À servir à l'apéritif, avec un carpaccio de saint-jacques ou des sushis.

Diamant Blanc, 2007, Vranken, 75 €, chez les cavistes.

Adresses en fin de numéro

bulles

BOUTEILLES FUN

1 Spécial amateurs

Patrice Lescarret, jeune vigneron star de Gaillac, élabore un mousseux exceptionnel. Bulles fines et vives, nez expressif de raisin frais, bouche franche et fraîche. À l'apéritif avec des sucettes de foie gras ou à l'heure du dessert pour accompagner des crumbles aux fruits.

Préambulles 2011, Causse Marines, 11,50 €, au domaine et chez les cavistes.

2 Comme à Barcelone

Pour une fête décontractée et nomade, un *cava* brut, blanc ou rosé, dans une bouteille à la déco fluo, dotée d'un verre intégré. Des bulles bien faites et bien équilibrées, joliment fruitées et tirées de cépages locaux. À savourer avec un buffet de tapas.

Mini Black brut, Freixenet, 41,40 € les 6 bouteilles de 20 cl, sur le site de Mondovino.

3 Pour une belle soirée

Conçu pour être bu le soir de la Saint-Sylvestre, un champagne brut et plein d'esprit, à la bulle fine et ferme et au bouquet de fleurs et de fruits exotiques. Pour fêter le passage à 2013 tout en savourant un assortiment de mignardises salées ou sucrées.

31.12, Charles de Cazanove, 25 €, grandes surfaces.

4 On fait la fête

Une bouteille qui brille pour un champagne destiné aux clubs et à tous ceux qui veulent faire la fête ! Ce brut blanc est bien équilibré, fruité et intense, avec une finale un peu douce. À consommer très frais, en dansant et en grignotant des verrines sucrées ou des petits fours.

Klub Champagne, Malard, 25 €, en grandes surfaces.

5 Élégance au féminin

Élaboré du côté de Chablis par une vigneronne de talent, ce crémant rosé extra-brut est d'une rare élégance. Il possède des arômes de fruits rouges, de jolies notes florales et minérales, un bon équilibre et de la fraîcheur. Jusqu'au bout de la fête, sur toutes sortes de verrines.

Crémant de Bourgogne rosé, Clotilde Davenne, 8,50 €, au domaine et chez les cavistes.

6 Pureté contemporaine

De l'élégance et une fraîcheur exceptionnelle pour ce champagne nature, non dosé, tout en finesse, aux arômes de fleurs et de fruits blancs, avec quelques notes de fruits secs et une pointe minérale en finale. Idéal sur des fruits de mer, des poissons crus ou encore sur une tempura de légumes et de crevettes.

Brut Nature, Dosage zéro, Lenoble, 25 €, Monoprix.

Réalisation : Élisabeth de Meurville

Ça Change Les s'en

On s'invente un monde féerique en chocolat, décoré et mis sous cloche.

Forêt enchantée dans une boule à neige

POUR 8 PERSONNES
PRÉPARATION : 1 H
CUISSON : 20 MIN
RÉFRIGÉRATION : 4 H

Biscuit : ◆ **100 g de chocolat noir** ◆ **3 œufs entiers + 3 blancs** ◆ **100 g de sucre** ◆ **85 g de beurre mou** ◆ **1 cuil. à s. de cacao.**

Mousse et décor : ◆ **400 g de chocolat noir** ◆ **60 g de cerises amarena** ◆ **50 cl de crème fraîche liquide** ◆ **20 cl de lait** ◆ **6 jaunes d'œufs** ◆ **80 g de sucre** ◆ **sucre glace** ◆ **étoiles et perles en sucre.**

MÉLANGEZ le beurre, 40 g de sucre et le cacao. Incorporez 2 jaunes d'œufs, un œuf entier et le chocolat fondu. Incorporez 5 blancs montés en neige saupoudrés du reste de sucre. Étalez la pâte sur une plaque beurrée sur 2 cm d'épaisseur. Cuisez 20 min au four à th. 6 (180 °C).

FOUETTEZ les jaunes et le sucre. Incorporez le lait bouillant. Laissez épaissir en crème sur feu doux en tournant. Versez bouillant en trois fois sur 250 g de chocolat haché. Mélangez. Montez la crème bien froide en chantilly. Gardez-en 200 g pour le décor et incorporez le reste à la crème au chocolat refroidie à température ambiante.

VERSEZ 3 cm de mousse au fond de la boule. Déposez dessus un rond découpé dans le biscuit au chocolat. Garnissez de mousse. Piquez de cerises et recouvrez de chantilly. Réfrigérez 4 h.

FAITES FONDRE 75 g de chocolat. Sortez du feu. Mélangez avec 75 g de chocolat râpé. Étalez sur du papier sulfurisé. Laissez refroidir avant d'y découper des sapins. Décorez-les d'étoiles et de perles en sucre et posez-les dans la boule. Poudrez de sucre glace et fermez la boule.

CONSEIL Achetez une boule à garnir de 20-30 cm dans un magasin de loisirs créatifs. À défaut, vous pouvez utiliser un saladier en verre.

bûches flamment

Trois recettes qui bousculent la tradition. Pour ne pas laisser les invités de glace !

POUR 8 PERSONNES - CUISSON : 40 MIN
PRÉPARATION : 1 H - RÉFRIGÉRATION : 6 H

Bûche girly

Meringue : ◆ **4 blancs d'œufs** ◆ **200 g de sucre en poudre** ◆ **50 g de sucre glace** ◆ **3 gouttes de colorant alimentaire rose** ◆ **1 pincée de sel.**
Parfait glacé : ◆ **15 cl de champagne** ◆ **250 g de sucre en poudre** ◆ **12 jaunes d'œufs** ◆ **60 cl de crème liquide très froide** ◆ **40 g de sucre pétillant.**

MONTEZ les blancs en neige avec le sel. Incorporez les sucres et le colorant. Versez dans une poche à douille lisse de 8 mm. Formez des bâtonnets de différentes tailles sur une plaque tapissée de papier cuisson. Cuisez 40 min au four à th. 4 (120 °C). Laissez refroidir dans le four éteint.
FAITES BOUILLIR le champagne avec le sucre 2 min. Versez sur les jaunes dans une casserole en fouettant vivement. Fouettez sur feu très doux jusqu'à faire tripler le volume. Sortez du feu et fouettez jusqu'à refroidissement. Incorporez la crème montée en chantilly.
TAPISSEZ trois boîtes de conserve de papier sulfurisé doublé en laissant dépasser de 6 cm. Remplissez avec la préparation. Glissez 6 h au congélateur. Démoulez. Coupez un côté en biseau. Entourez de bâtons de meringue. Poudrez de sucre pétillant.

CONSEIL Pour démouler, ouvrez le fond de la boîte de conserve et poussez.

POUR 8-10 PERSONNES - PRÉPARATION : 2 H
CUISSON : 30 MIN - RÉFRIGÉRATION : 4 H

Bûche de châtaignier

◆ 150 g de pâte d'amande ◆ 180 g de sucre ◆ 180 g de beurre ◆ 500 g de crème de marrons ◆ 100 g de fécule ◆ 3 cuil. à s. de rhum ◆ 9 œufs ◆ 1 gousse de vanille ◆ 100 g de farine ◆ 40 cl de crème liquide ◆ 3 feuilles de gélatine ◆ confiture d'abricots ◆ sel.

MÉLANGEZ la pâte d'amande, le rhum et 1 pincée de sel. Incorporez 100 g de sucre, les graines de la vanille et le beurre mou. Ajoutez les jaunes d'œufs et battez 5 min. Montez les blancs en neige avec le reste de sucre. Ajoutez la farine tamisée avec la fécule. Incorporez à la pâte.
BEURREZ un moule carré de 22 cm. Étalez 2 mm de pâte. Faites dorer sous le gril. Recouvrez d'une fine couche de pâte, dorez sous le gril. Continuez jusqu'à épuisement de la pâte. Retournez, laissez refroidir sur une grille.
FAITES FONDRE la gélatine ramollie dans 5 cl de crème sur feu doux. Ajoutez la crème de marrons et 35 cl de crème montée en chantilly.
COUPEZ le biscuit en tranches de 3 mm. Tapissez un moule à cake de papier. Couvrez les parois de biscuit. Remplissez de crème, posez une couche de biscuit. Terminez par le biscuit. Couvrez de papier. Réfrigérez 4 h.
BADIGEONNEZ la bûche de confiture d'abricots mixée avec 5 cl d'eau bouillante. Gardez au frais. Décorez de copeaux de chocolat.

...de la de

On fond pour cette crème réconfortante et chaleureuse, parfaite pour réaliser des douceurs délicieusement festives.

RECETTES POUR 4 PERSONNES

1 Flan cévenol
CARAMÉLISÉ

Battez 5 œufs, 150 g de crème de marrons et 40 g de sucre. Ajoutez 70 cl de lait et mélangez. Préparez un caramel. Tapissez-en quatre ramequins. Couvrez avec la crème de marrons. Cuisez 1 h dans un bain-marie au four à th. 6 (180 °C). Placez au frais. Décorez d'un marron glacé.

2 Compote d'hiver
LE PETIT PLUS QUI FAIT LA DIFFÉRENCE

Pelez et coupez en morceaux 4 pommes. Faites-les cuire avec 1 cuil. à soupe d'eau et 2 cuil. à soupe de jus de citron dans une casserole sur feu moyen. Mixez avec 40 g de crème de marrons. Servez dans des coupelles avec des noix concassées torréfiées.

➥ **Cette compote est excellente en fond de tarte aux pommes. Ajoutez-y 20 g de poudre d'amandes.**

3 Pâte à tartiner
RICHE IDÉE

Faites fondre 200 g de chocolat pâtissier avec 10 cl de crème fraîche liquide dans une casserole à feu doux. Hors du feu, ajoutez 180 g de crème de marrons. Remuez bien, répartissez dans des petits bocaux et gardez au frais.

➥ **Parfait pour les tartines du petit déjeuner ou à l'heure du goûter.**

4 Coupe chocolat, crème de marrons et café

La recette qui en jette

Versez une couche de crème de marrons dans des verres. Garnissez de glace au chocolat, puis versez un peu de café fort. Décorez de crème chantilly et servez.

➥ **Vous pouvez remplacer le café par un verre à liqueur de whisky, façon irish coffee.**

5 Tuiles marrons
SIMPLISSIME

Étalez des cuillerées à café de crème de marrons sur une feuille de papier sulfurisé. Faites cuire 10-12 min au four sur th. 5 (150 °C). Pour leur donner une forme arrondie, faites-les refroidir à cheval sur le rouleau à pâtisserie.

➥ **Une douceur craquante à servir avec le café ou à piquer dans la bûche.**

6 Mignardises glacées
BOUCHÉES EXPRESS

Faites fondre 100 g de chocolat avec 80 g de beurre salé. Battez 3 œufs avec 500 g de crème de marrons. Ajoutez le chocolat fondu. Recouvrez un moule carré de papier sulfurisé. Versez la pâte et faites cuire 30 min à th. 5-6 (160 °C). Placez 2 h au réfrigérateur avant de couper en dés. Servez surmonté d'une mini boule de glace à la vanille formée à la cuillère parisienne.

7 Mousse marron
ON EN OUBLIE L'INDUSTRIELLE

Montez en chantilly 25 cl de crème fleurette bien froide. Incorporez délicatement 250 g de crème de marrons. Répartissez dans des coupelles et glissez au réfrigérateur. Au moment de servir, décorez de brisures de marrons.

8 Bûche sans cuisson
SUPER FACILE

Mélangez 500 g de crème de marrons avec 150 g de beurre mou dans un saladier. Ajoutez 50 g de chocolat noir fondu et 5 cl de rhum. Tapissez un moule de film alimentaire. Versez la préparation. Ajoutez 75 g de meringue concassée. Réfrigérez pendant 12 h. Démoulez et décorez.

9 Marrons glaçons
LES ENFANTS VONT LES ADORER !

Mélangez 500 g de crème de marrons avec 410 g de lait concentré non sucré dans un saladier. Versez la préparation dans des bacs à glaçons. Laissez durcir pendant 4 h au congélateur. Servez avec du chocolat fondu.

➥ **Décorez les bonbons d'éclats de Carambar, de marrons glacés ou de pépites de chocolat.**

crème marrons

Dînette de fête

10 Marrons trop choux

Versez 300 g de mascarpone et 200 g de crème de marrons dans un saladier. Fouettez énergiquement. Versez dans une poche à douille cannelée. Ouvrez 12 petites chouquettes. Garnissez-les de crème. Posez le chapeau et saupoudrez de sucre glace.

Nos grands

Leurs noms font rêver nos palais : des bouteilles de tous les terroirs à offrir… ou à s'offrir !

1 Riesling

Issu de parcelles situées au cœur d'un grand cru, ce riesling séduit par ses arômes d'agrumes et de citronnelle, sa minéralité discrète mais assez marquée et sa bouche harmonieuse avec une finale rafraîchissante. On le savoure avec des samosas au crabe, des fruits de mer au curry ou un turbot au poivre du Sichuan.

Riesling 2007, Jubilée Hugel, 30 €, au domaine et cavistes.

2 Chablis

C'est l'appellation préférée des trentenaires pour sa vivacité, sa finesse, son élégance et sa minéralité, bref, sa modernité. Elle a le mérite de pouvoir être bue dans de nombreuses occasions et sur les mets les plus variés. Ce chablis bio, précis, franc et frais associe des arômes exotiques et des notes de silex.

Chablis 2010, Jean-Marc Brocard, 12 €, chez Monoprix.

3 Sancerre

Très clair, franc, ferme, intense, avec des notes de miel et de fleurs blanches et une jolie finale minérale : ce sancerre est une élégante expression du sauvignon. À boire sur des fruits de mer crus ou cuits, un poisson au four ou une tempura de langoustines et légumes.

Le Champ des Scandales 2009, Émile Balland, 22 €, cavistes.

4 Meursault

Parmi les plus célèbres crus de Bourgogne, Meursault produit des vins blancs intenses et toniques, suffisamment puissants pour se marier avec le foie gras aussi bien qu'avec le homard ou des plats épicés. Cette cuvée a un nez de pain grillé et de fruits jaunes avec des notes minérales et une bouche ample et longue.

Meursault 2010, Pierre André, 25,50 €, domaine et cavistes.

5 Pommard

Réputée dans le monde entier, cette appellation de bourgogne rouge séduit par son élégance et sa structure, son soyeux, son équilibre et ses arômes de cerise, avec des notes de vanille et de cacao. Elle escorte une classique dinde farcie ou un chapon aux champignons.

Pommard 2009, Clos du Moulin aux Moines, 33 €, cavistes.

6 Vin jaune

C'est le vin le plus original de l'Hexagone, grâce à son cépage rare, le savagnin, et à son élevage très spécial en fût qui dure six ans. D'où sa belle couleur dorée intense et ses arômes de fruits secs, notamment de noix. À proposer avec une poularde aux morilles, des asperges aux truffes ou des fromages à pâte dure.

Arbois vin jaune 2005, Rolet, 27 €, domaine et cavistes.

crus préférés

7 Châteauneuf-du-pape

Grenache, syrah et mourvèdre plantés sur un beau terroir donnent ce vin riche, ample et rond, aux arômes de fruits rouges et d'épices et à la bouche charnue et longue. Jeune encore, il peut se garder dix ans ou se savourer immédiatement sur du chevreuil ou un tournedos Rossini.

Laurus 2009, Gabriel Meffre, 33 €, cavistes.

8 Pomerol

Dans un millésime très réussi, ce lalande-de-pomerol peut encore vieillir quelques années, car il associe structure et vivacité. Une majorité de merlot bien mûr en fait un vin rouge puissant mais rond, gourmand, aux arômes de fruits rouges et d'épices douces, aux tanins suaves. À déguster sur un pigeon rôti, un canard au cassis ou une entrecôte.

Château Pavillon Beauregard 2009, 20 €, cavistes.

9 Pauillac

Dans l'appellation la plus prestigieuse du Bordelais, il est le second vin d'un grand cru classé dans un joli millésime. Il a un nez de cassis et de pruneau avec des notes de réglisse et de cacao. Un vin ample et long en bouche qui peut vieillir encore plusieurs années. Bien sur un gigot, mais aussi une côte de bœuf.

Pauillac 2006, Hauts de Pontet-Canet, 26 €, cavistes.

10 Muscat de Noël

Frais, vif et sur le fruit, il a des arômes exotiques et des notes mentholées en fin de bouche. Ce vin doux naturel très expressif est à servir à 8-10 °C, sur un dessert aux fruits, une galette des Rois, une terrine au foie gras ou des feuilletés au stilton.

Muscat de Rivesaltes, Château de Rey, 9 €, domaine et cavistes.

11 Sauternes

Un second grand cru classé de Sauternes qui renaît après une longue période de sommeil. Ce liquoreux offre un bel équilibre entre douceur et fraîcheur, d'opulents arômes exotiques et une finale longue et élégante. À assortir avec un foie gras, un curry de volaille, des amuse-bouches épicés, un dessert à l'ananas ou à la mangue.

Château de Myrat 2008, 27 €, chez les cavistes.

12 Vin cuit

La tradition provençale veut que l'on savoure le vin cuit sur les treize desserts de Noël. Obtenu par réduction sur feu de bois du moût de raisin frais avant fermentation et élevage en barrique, c'est un vin doux complexe et bien équilibré aux arômes de fruits secs et à la finale fraîche. Idéal sur une bûche pralinée ou sur un roquefort.

Vin cuit de Grand Boise, 8,50 €, au domaine et cavistes.

Réalisation : Elisabeth de Meurville

■ Adresses en fin de numéro

Ambiance boréale

Cloches en verre, lumière bleutée, miroirs argentés… Le temps d'une soirée, la table prend des airs de banquise festive.

Jouez la surprise

En verre transparent ou en métal argenté, les cloches habillent assiettes et coupes sur pied. Théâtrales, elles créent une véritable mise en scène en mettant en valeur les différents plats et gourmandises qui sont proposés.

Délicate Cette cloche en verre sur pied protège les amuse-bouches et les mignardises. *Classica, diamètre 18 cm, 23 €, Maisons du Monde.*

Créez la magie

Éloignez au maximum les lumières électriques pour laisser la place à une lumière naturelle. Multipliez les bougies, les bougeoirs et les photophores. Combinés aux éléments blancs et argent de la table, ils contribueront à créer une ambiance féerique.

Végétale Décorée de branches de gui, cette bougie brûle 25 heures. *19 cm, 25 €, Point à la Ligne.*

Précieuses Ces belles carafes en verre soufflé sauront mettre en valeur n'importe quelle boisson. *Carafe tête de cerf, 30 cm et 35 cm, 231 € et 306 €, Les Héritiers.*

Cultivez l'harmonie

Chic et sobre, l'argent fait ici office de fil rouge. On le retrouve dans la couleur de la nappe. Il décore les verres, habille les couverts et fait briller les cloches et les miroirs. Éclatant, il illumine naturellement la table. N'hésitez pas à le distiller par petites touches avec des boules et suspensions de Noël.

Donnez du relief

Pour un bel effet de matière sur la table, on opte pour des chemins de table imprimés que l'on aligne les uns à côté des autres en superposant les bordures. Vous pouvez aussi agrémenter votre nappe de rubans larges de 3 cm, en les alignant dans le sens de la longueur.

Sertis Une collection de verres avec une bordure argentée. *Flora, 7 € la flûte et 8 € le verre à vin, Habitat.*

Lumineux Ces photophores ajourés sont en biscuit blanc. *Hauteur 10 cm, 4,90 € le lot de 3, Monoprix.*

Faites luire

Idéal en guise d'assiette de présentation ou simplement pour remplacer un set de table pas assez élégant, le miroir met en lumière les assiettes et les coupes en verre. Des miroirs ronds similaires existent dans différentes dimensions chez Point à la Ligne.

Étincelant Un très raffiné serviteur de trois étages en Inox martelé. *Marti, hauteur 36 cm, 13 €, Conforama.*

Boisés En métal argenté, des couverts avec manches en imitation bois. *Ligne Sologne, 35 € le lot de 5 couverts, Du Bout du Monde.*

Réalisation : Audrey Tartarat

■ **Adresses en fin de numéro**

Frosty le bonhomme de neige

Un dessert glacé tout mignon pour petits et grands gourmands. On en fond de plaisir…

1 Recouvre de film alimentaire l'intérieur d'un petit et d'un grand bol. Étale 150 g de **pâte d'amande blanche** entre deux feuilles de papier sulfurisé. Tapisses-en l'intérieur de tes deux bols. Conserve le surplus de pâte pour réaliser l'écharpe, le nez et la bouche de Frosty.

2 Remplis les bols de ta **glace** préférée. Ce sera plus facile si elle est un peu molle. Tasse bien et glisse au congélateur 30 min.

3 Utilise trois **colorants alimentaires** pour teinter le reste de pâte en orange, vert et rouge. Forme entre tes mains une carotte orange en guise de nez, une bouche verte et une écharpe rouge.

4 Démoule les deux glaces. Assemble-les. Fixe le nez, la bouche et l'écharpe, puis utilise 2 **raisins secs** ou 2 **pépites de chocolat** pour faire les yeux. Saupoudre de **noix de coco râpée** et utilise le bol et le fouet d'une dînette pour finir la décoration. Déguste Frosty immédiatement.

et 5 idées pour l'apéro

Mini hot dogs

◆ ENROULE des mini saucisses dans des bandes de pâte feuilletée tartinées de sauce ketchup. ◆ DEMANDE à ta maman de les cuire 20 min à th. 6 (180 °C).

Palmiers salés

◆ TARTINE de tapenade 1 pâte feuilletée. Enroule des deux côtés vers le centre. ◆ DÉCOUPE des tranches dedans et demande à ta maman de cuire 15 min à 180 °C.

Jeux de cubes

◆ DEMANDE à maman de mixer 1 poignée de cacahuètes, 1 de noisettes et 1 d'amandes. ◆ ENROBES-EN des Apéricubes nature. Présente sur un plateau.

Cakes balls

◆ MÉLANGE 300 g de Tuc mixés et 100 g de fromage frais. ◆ FORME des billes et roule dans les herbes ciselées de ton choix : menthe, basilic, thym, romarin, origan…

Apéripêche

◆ DÉCOUPE des formes de poisson à l'emporte-pièce dans quatre tranches de pain de mie grillées. ◆ TARTINE-LES de tzatziki. Recouvre d'œufs de lump noirs et rouges.

Savoir & Faire

Mes blinis du grand Nord

Ce délice slave se déguste en version salée ou sucrée.

POUR 6 BLINIS
CUISSON : 20 MIN
REPOS : 1 H

PRÉPA 15 MINUTES

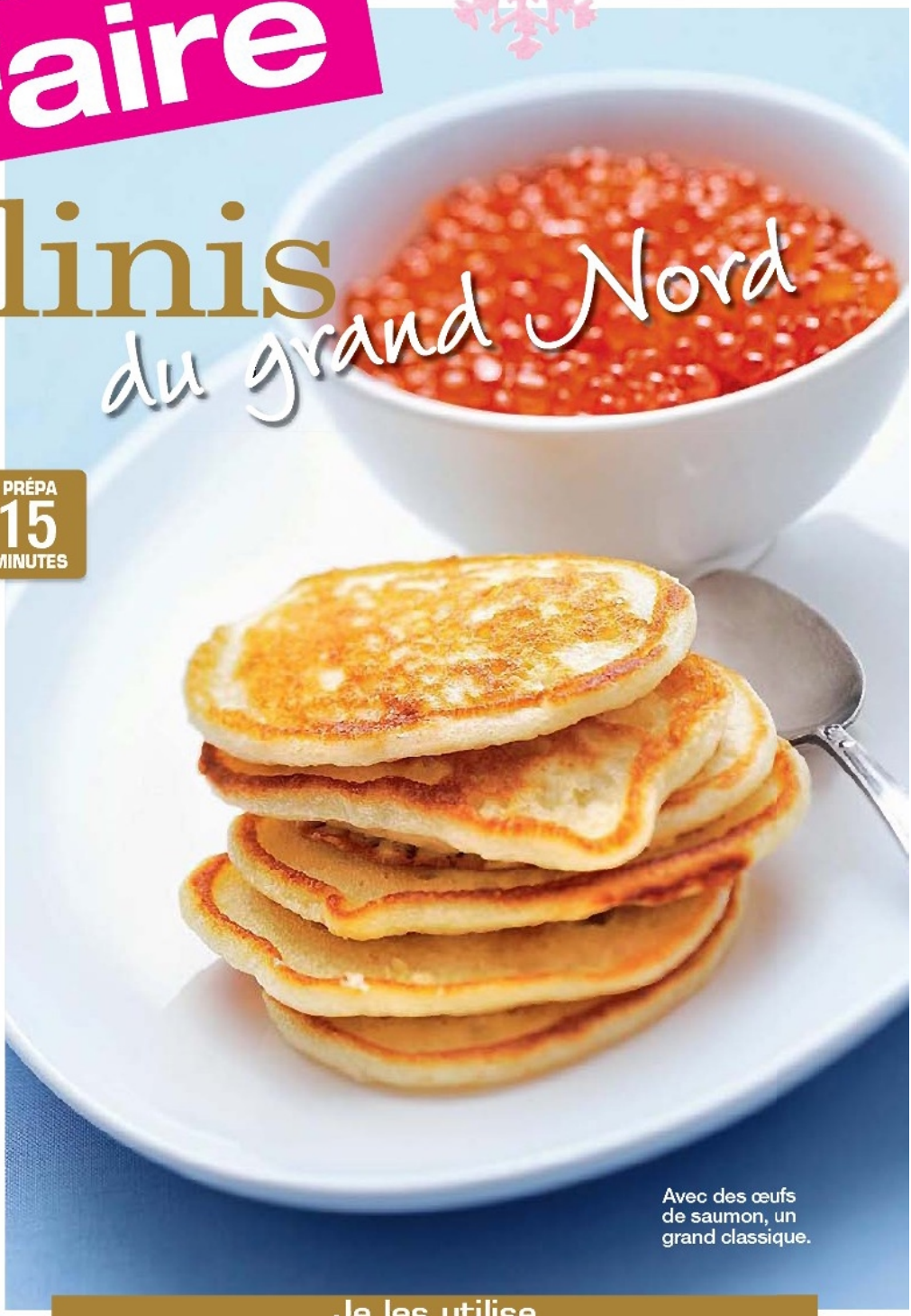
◆ 130 g de farine ◆ 12 cl de lait ◆ 1 cuil. à soupe de sucre ◆ 10 g de levure fraîche de boulanger (rayon frais) ◆ 1 œuf ◆ huile ◆ 1 pincée de sel.

MÉLANGEZ la farine et le sucre. Ajoutez la levure délayée dans le lait tiède, puis le jaune d'œuf. Fouettez jusqu'à obtenir une pâte homogène. Incorporez délicatement le blanc d'œuf monté en neige ferme avec le sel. Laissez reposer 1 h au frais.

CUISEZ la pâte par galettes de 7 cm dans une poêle chaude légèrement huilée. Attendez que la pâte fasse des bulles, retournez et cuisez 1 à 2 min sur l'autre face. Servez chaud ou tiède.

Petites crêpes de fête

Dans les pays de l'Est, les blinis sont souvent servis lors de fêtes ou de cérémonies religieuses. On les faisait à l'origine cuire à la fin de l'hiver pour honorer la renaissance du soleil, une coutume adoptée par l'église orthodoxe. À noter, le "s" du pluriel du mot blini n'existe qu'en français. En russe, le suffixe "i" indique déjà le pluriel.



Avec des œufs de saumon, un grand classique.

Je les utilise

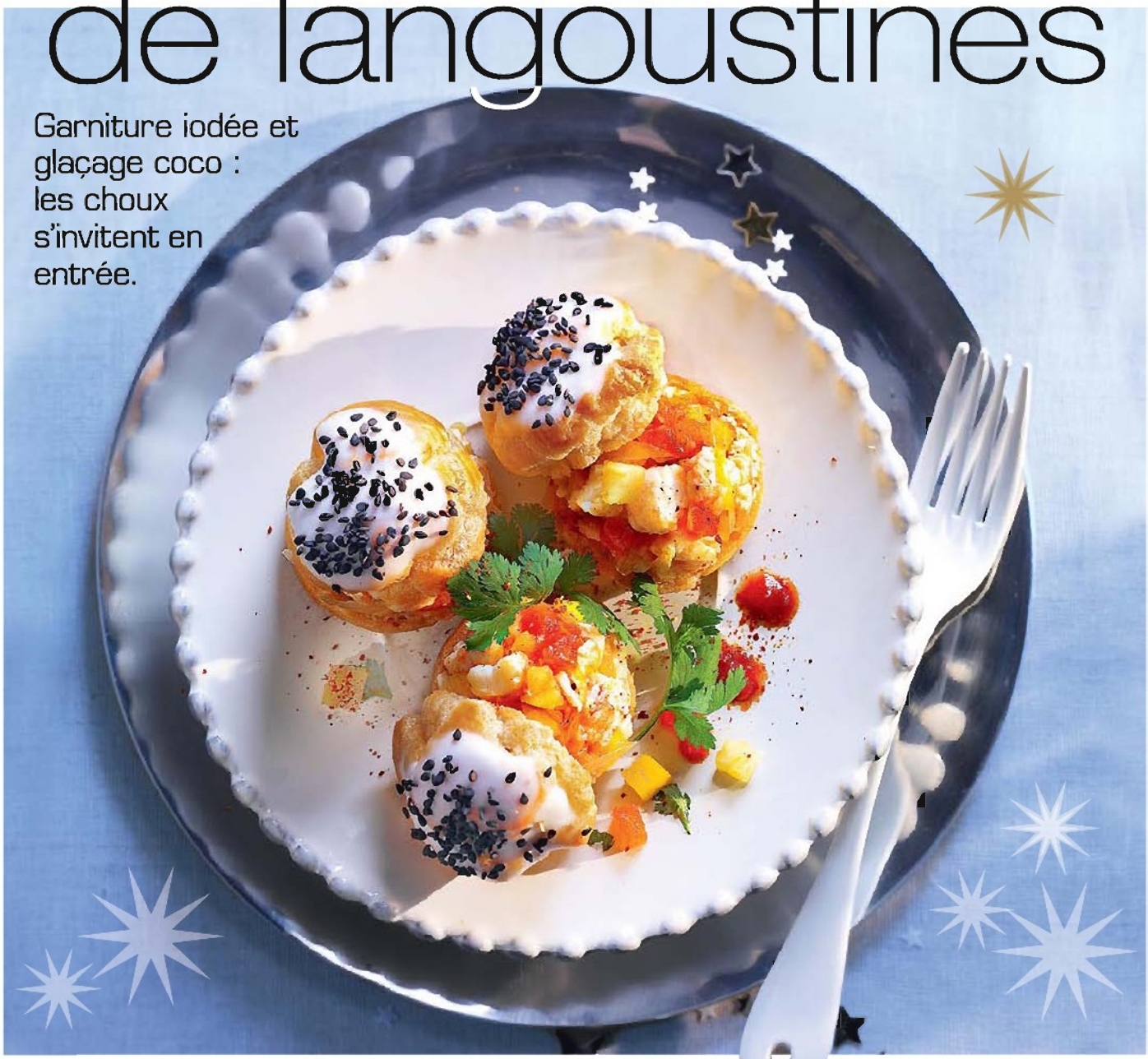
■ EN CANAPÉS EXOTIQUES. Tartinez les blinis de chutney de mangue. Posez une rondelle d'aubergine grillée et décorez d'une crevette décortiquée. Poudrez de piment d'Espelette.

■ EN DESSERT D'ENFANT. Posez un blini couvert de dés de poire et d'amandes effilées sur un blini tartiné de Nutella. Couvrez d'un blini au Nutella. Parsemez de perles argentées.

■ EN APÉRITIF CHIC. Faites cuire 100 g d'airelles et 50 g de sucre sur feu doux à la casserole. Tartinez les blinis avec cette compote et déposez dessus un dé de foie gras aux épices.

Profiteroles de langoustines

Garniture iodée et glaçage coco : les choux s'invitent en entrée.



A Pâte réussie
Incorporez 1 œuf, puis 1 œuf battu dans le mélange beurre-farine desséché. La pâte doit avoir la consistance d'une mayonnaise épaisse.

B Bien dressés
Formez des noix de pâte à la poche à douille n° 10 ou avec deux petites cuillères. Espacez-les bien afin qu'elles n'attachent pas entre elles.

C Beaux et bons à la fois
Évitez de faire couler du jaune d'œuf sur la plaque, il empêcherait les choux de gonfler. N'ouvrez le four qu'à la fin de la cuisson.

D De la tenue
Préparez à l'avance la garniture. Glacez les chapeaux et garnissez les choux froids au dernier moment pour éviter que la pâte ramollisse.

E Le bon accord
Un pinot gris d'Alsace offre des arômes en harmonie avec les fruits exotiques et une intensité qui fait écho à cette entrée.

PRÉPARATION

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 30 MIN - CUISSON : 35 MIN

La pâte à choux :
- 60 g de beurre
- 70 g de farine
- 2 œufs entiers + 1 jaune
- 2 g de sel.

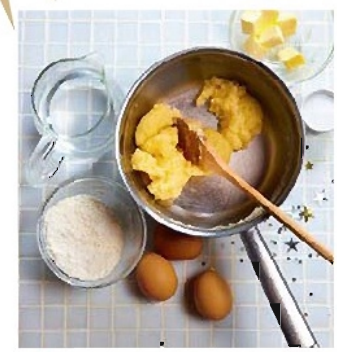
La garniture :
- 16 langoustines
- 300 g de fruits exotiques (ananas victoria, mangue, papaye...)
- 1 citron vert
- 2 échalotes
- 4 brins de coriandre
- 3 cuil. à soupe d'huile de noix
- sel, poivre.

Le glaçage :
- 10 cl de lait de coco non sucré
- 1 feuille de gélatine (2 g)
- 2 cuil. à soupe de mascarpone
- graines de sésame noir.

Comment éviter le craquèlement des choux ?

La réponse de notre expert, directeur des Écoles Lenôtre, Philippe Gobet

Une fois la pâte à choux terminée, incorporez-y une à deux cuillerées à soupe de lait chaud et remuez vivement. Ainsi, les choux ne craqueront pas à la cuisson et leur surface restera complètement lisse.



1 CHAUFFEZ le four à 180 °C à chaleur tournante. Portez à ébullition 12,5 cl d'eau avec le sel et le beurre. Quand il a fondu, versez la farine d'un coup. Remuez 1-2 min sur feu doux. La pâte doit se détacher des parois.

2 VERSEZ dans un saladier. Incorporez 2 œufs en mélangeant vivement. Déposez des noix de pâte à la poche à douille sur une plaque de cuisson. Badigeonnez-les de jaune d'œuf. Cuisez 25-30 min.

3 PLONGEZ les langoustines 3 min dans 2 l d'eau salée frémissante. Décortiquez-les, incisez le long du dos et retirez le filament noir. Coupez la chair en dés.

4 FAITES FONDRE les échalotes émincées 10 min sans coloration dans 1 cuil. à s. d'huile. Coupez les fruits en dés. Réservez-en quelques-uns. Mélangez le reste avec le jus de citron, les dés de langoustine, la fondue d'échalotes, le reste d'huile, du sel et du poivre.

5 RÉHYDRATEZ la gélatine dans de l'eau froide. Essorez-la et faites-la fondre dans le lait de coco tiédi. Incorporez le mascarpone. Badigeonnez au pinceau sur le dessus des choux. Parsemez de sésame. Ouvrez et garnissez les choux. Décorez de dés de fruits et de feuilles de coriandre.

LA POCHE À DOUILLE **Glissez la douille dans la poche et poussez-la pour la bloquer. Fermez la base de la poche avec un élastique. Posez-la dans un récipient à bords haut et retournez la partie large autour du récipient. Remplissez de pâte, fermez le bord large en l'entortillant pour tasser la pâte au fond. Tenez la poche pointe vers le haut, retirez l'élastique et basculez au-dessus de la plaque pour dresser les choux. Pressez légèrement.**

Une déco à cro

Guirlande de flocons

PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 10 MIN
RÉFRIGÉRATION : 2 H

◆ 125 g de beurre ◆ 125 g de sucre ◆ 125 g de poudre d'amandes ◆ 1 œuf ◆ 1 citron ◆ 250 g de farine.

Le décor : ◆ 200 g de sucre glace ◆ quelques gouttes de colorants alimentaires jaune, rouge et vert ◆ perles en sucre argentées.

VERSEZ le sucre, le beurre mou, la poudre d'amandes, l'œuf, la farine et le zeste de citron râpé dans le bol d'un robot. Mixez. Ramassez en boule et glissez 2 h au frais.
PRÉCHAUFFEZ le four à th. 6-7 (200 °C). Étalez la pâte sur un plan fariné. Découpez-y des flocons de différentes tailles à l'aide d'emporte-pièces. Posez-les sur une plaque à pâtisserie couverte de papier sulfurisé et cuisez-les 10-12 min. Percez les flocons d'un trou quand ils sont encore chauds. Laissez-les refroidir sur une grille.
MÉLANGEZ le sucre glace et quelques gouttes d'eau. Divisez le glaçage en trois parts dans des bols. Colorez la première en vert, la seconde en orange et gardez la troisième telle quelle. Badigeonnez les biscuits au pinceau, puis décorez-les de perles argentées.

CHEMIN DE TABLE Disposez les sablés sur la table en alternant les formats. Enfilez les rubans dans les trous et laissez les extrémités libres.

Déco... mestible

Quand vos biscuits de fête sont prêts, ne vous contentez pas de les croquer. Utilisez-les comme des décorations. Un sablé attaché au ruban d'un paquet cadeau sous le sapin, ça change tout ! Déposez également une ribambelle de gâteaux au centre de la table pour aiguiser l'appétit ou marquez le nom des invités avec du chocolat fondu sur des sablés que vous poserez à côté des verres.

Guirlandes, bougeoirs, étoiles…
Cette année, la table de fête
ne se dévore pas que des yeux !

quer

Amarettis

POUR 20 MACARONS
PRÉPARATION : 20 MIN
CUISSON : 15 MIN

MÉLANGEZ 200 g de **poudre d'amandes** et 15 g de **sucre.** Battez légèrement à la fourchette 2 **blancs d'œufs.** Ajoutez 2 gouttes d'**essence naturelle d'amande amère.** Incorporez le mélange de sucre et d'amandes.

PRÉCHAUFFEZ le four à th. 5-6 (160 °C). Tapissez une plaque de cuisson de papier sulfurisé. Formez des petites noix de pâte avec vos mains mouillées. Posez-les sur la plaque en les espaçant bien. Aplatissez-les légèrement et saupoudrez-les d'un voile de **sucre glace** à travers une passoire fine.

CUISEZ 15 min à mi-hauteur. Les amarettis doivent être légèrement dorés et moelleux à cœur. Attendez qu'ils refroidissent pour les décoller. Assemblez-les par deux avec de la **marmelade d'oranges.**

DUOS EN OR Servez avec le café, dans des caissettes en papier doré, entouré d'un bolduc doré et piqué de bougies assorties.

Macarons pistache et cerise amarena

POUR 24 PIÈCES
PRÉPARATION : 20 MIN
REPOS : 20 MIN
CUISSON : 30 MIN

TAMISEZ 125 g de **poudre d'amandes** et 200 g de **sucre glace.** Étalez sur une plaque de cuisson. Laissez sécher 15 min au four sur th. 2-3 (50 °C).

MONTEZ 3 **blancs d'œufs** en neige. Saupoudrez-les de 45 g de **sucre.** Fouettez jusqu'à ce que les blancs soient lisses et brillants. Teintez avec 20 gouttes de **colorant alimentaire vert** en tournant à la spatule souple. Ajoutez en trois fois le mélange sucre glace-amandes en le saupoudrant.

CHAUFFEZ le four à th. 5-6 (160 °C) à chaleur tournante. Versez la pâte dans une poche à douille. Formez des tas de 3 cm de diamètre sur une plaque tapissée de papier cuisson. Attendez que la pâte ne colle plus aux doigts. Cuisez 12 à 15 min. Décollez les coques quand elles sont froides.

MÉLANGEZ 25 g de **pâte de pistache,** 25 g de **beurre** mou et 100 g de **pâte d'amande verte.** Garnissez-en la moitié des coques de macarons en piquant 1/2 **cerise amarena** au centre. Assemblez-les avec les coques restantes.

Sablés vitraux

POUR 12 PIÈCES
PRÉPARATION : 45 MIN
RÉFRIGÉRATION : 2 H
CUISSON : 10 MIN

◆ 125 g de beurre ◆ 250 g de farine ◆ 1/2 orange bio ◆ 1 jaune d'œuf ◆ 3 cuil. à soupe de lait ◆ 3 cuil. à soupe de rhum ◆ 200 g de sucre ◆ 1 sachet de bonbons acidulés ◆ 100 g de sucre glace ◆ sel.

VERSEZ le beurre froid coupé en morceaux, la farine et le sel dans le bol d'un robot. Mixez jusqu'à obtenir un mélange sableux. Ajoutez le zeste d'orange râpé, le jaune d'œuf, le lait, le rhum et le sucre. Pétrissez en pâte homogène. Ramassez en boule, filmez et réfrigérez 2 h.
CHAUFFEZ le four à th. 6 (180 °C). Farinez le plan de travail. Étalez la pâte sur 5 mm d'épaisseur et découpez-y des formes variées. Disposez-les sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé. Faites un trou au centre de chaque biscuit avec un petit emporte-pièce. Concassez les bonbons et remplissez-en les trous.
CUISEZ 10-12 min, jusqu'à ce que les sablés soient légèrement dorés. Marquez le trou de suspension avec une brochette quand le sablé est encore chaud et mou. Laissez refroidir.
MÉLANGEZ le sucre glace et 1 cuil. à c. de jus de citron. Tracez un liseré sur les sablés.

PAMPILLES Perforez les sablés aux deux extrémités à la sortie du four. Passez du fil argenté deux fois dans chaque trou pour coincer les sablés. Complétez vos pampilles de petites boules de Noël, puis fixez-les sur une tringle.

Petits cœurs tendres coco-chocolat

POUR 15-20 PIÈCES
PRÉPARATION : 20 MIN
RÉFRIGÉRATION : 7 H

◆ 125 g de noix de coco râpée + 2 cuil. à soupe pour le décor ◆ 200 g de lait concentré sucré ◆ 200 g de chocolat noir.

MÉLANGEZ la noix de coco râpée et le lait concentré dans un saladier. Filmez et réfrigérez pendant au moins 6 h.
FAÇONNEZ des petites boules de pâte. Pressez-les dans des moules en silicone en forme de cœurs. Glissez 1 h au frais.
RÂPEZ 100 g de chocolat. Faites fondre le reste au bain-marie. Hors du feu, ajoutez le chocolat râpé. Mélangez en pâte lisse.
DÉMOULEZ les cœurs. Posez-les sur une fourchette et trempez-les dans le chocolat fondu. Posez-les sur une grille pour les faire sécher.
SAUPOUDREZ chaque cœur d'une pincée de noix de coco râpée avant que le chocolat durcisse. Collez les cœurs sur un ruban avec une goutte de chocolat fondu.

DESSUS DE CHEMINÉE Fixez une branche d'églantine sur l'arête de la cheminée avec de l'adhésif double face. Masquez les attaches en nouant un ruban. Posez à cheval sur la branche des rubans de couleurs assorties. Fixez-les avec des épingles. Collez les cœurs sur les rubans avec du chocolat fondu.

Belles formes

On trouve aujourd'hui des moules en silicone et des emporte-pièces de toutes formes et toutes tailles dans les magasins spécialisés ou dans les grandes surfaces. À défaut, un modèle en carton fort sert de gabarit pour découper les biscuits à la pointe du couteau. Si vous piquez des bougies sur vos biscuits, choisissez des bougies qui ne coulent pas et veillez à leur stabilité avant de les allumer.

Petits pains d'épice glacés

POUR 25 PIÈCES
PRÉPARATION : 15 MIN
CUISSON : 20 MIN

◆ 170 g de miel ◆ 100 g de sucre ◆ 1 œuf ◆ 5 g de levure chimique ◆ 15 g d'épices à pain d'épice ◆ le zeste d'1 orange bio râpé ◆ 300 g de farine ◆ 100 g de sucre glace ◆ 200 g de pâte d'amande blanche ◆ 25 mini bonbons aux fruits ◆ sel.

FAITES CHAUFFER le miel pour le liquéfier. Incorporez le sucre, l'œuf, la levure chimique, le zeste, 1 pincée de sel et les épices. Ajoutez peu à peu la farine en mélangeant à la spatule, puis à la main.

CHAUFFEZ le four sur th. 6 (180 °C). Façonnez des petites billes de pâte. Posez-les bien espacées sur des plaques couvertes de papier cuisson.

CUISEZ 15-20 min. Posez les sablés sur une grille. Mélangez le sucre glace avec un peu d'eau. Badigeonnez-en les pains à la sortie du four.

ÉTALEZ la pâte d'amande. Découpez-y des étoiles. Collez-les avec une goutte de glaçage. Surmontez d'un bonbon.

MARQUE-PLACE SUCRÉ Pliez deux rubans en organdi de 30 cm en deux. Fixez le pain avec une punaise. Écrivez le nom des convives à l'aide d'un crayon pâtissier au chocolat.

Étoiles bougeoirs

POUR 24 PIÈCES
PRÉPARATION : 30 MIN
SÉCHAGE : 24 H
CUISSON : 5 MIN

◆ 250 g d'amandes entières avec peau ◆ 220 g de sucre glace ◆ 2 gros blancs d'œufs (80 g) ◆ 1 cuil. à c. de cannelle ◆ 1 cuil. à c. de kirsch.

MIXEZ les amandes. Montez les blancs en neige. Incorporez 200 g de sucre glace en fouettant pour obtenir des blancs fermes et brillants. Réservez un petit bol de neige. Incorporez les amandes, la cannelle et le kirsch dans les blancs. Ramassez en boule.

SAUPOUDREZ le plan de travail du reste de sucre glace. Étalez la pâte sur 1 cm d'épaisseur. Découpez-y des étoiles avec un emporte-pièce. Posez-les sur une plaque couverte de papier sulfurisé. Recouvrez-les de blanc d'œuf réservé à l'aide d'un pinceau. Creusez le centre avec le côté plat d'une brochette en bois. Laissez sécher 24 h à température ambiante.

PRÉCHAUFFEZ le four sur th. 6-7 (200 °C). Cuisez les étoiles 5 min. Le dessus doit rester bien blanc et le cœur moelleux.

TABLE SCINTILLANTE Attendez que le glaçage durcisse avant de piquer au centre de chaque étoile une bougie mikado blanche. Laissez sécher avant d'allumer les bougies posées en sécurité sur les assiettes.

10 recettes pour fabriquer un calendrier de l'Avent à croquer
www.cuisineactuelle.fr
Sablés, orangettes, guimauves, pains d'épice... Rubrique Dossiers gourmands/Tendance cuisine.
Pour accéder directement, flashez le code ci-contre avec votre smartphone.

www.femmeactuelle.fr

Femme actuelle

avec le soutien de NIVEA

REDONNEZ LE SOURIRE AUX MAMANS SOLO

Envoyez vos dons pour participer à la construction d'une crèche sociale qui accueillera les enfants de 5H30 à 22H et aidera les mamans seules en difficultés à mieux gérer leur vie au quotidien. Plus d'infos sur : **mamans-solo.femmeactuelle.fr**

Une initiative Femme Actuelle au profit d'Apprentis d'Auteuil et avec le soutien de NIVEA

APPRENTIS D'AUTEUIL

OUI, JE SOUTIENS AVEC FEMME ACTUELLE *LES MAMANS SOLO* ET JE FAIS UN DON À LA FONDATION APPRENTIS D'AUTEUIL

❑ **15€** ❑ **30€** ❑ **40€** ❑ **Autre montant** .....**€**

❑ Je rédige **mon chèque** à l'ordre d'*Apprentis d'Auteuil* ❑ Je fais un **don en ligne** sur **mamans-solo.femmeactuelle.fr**

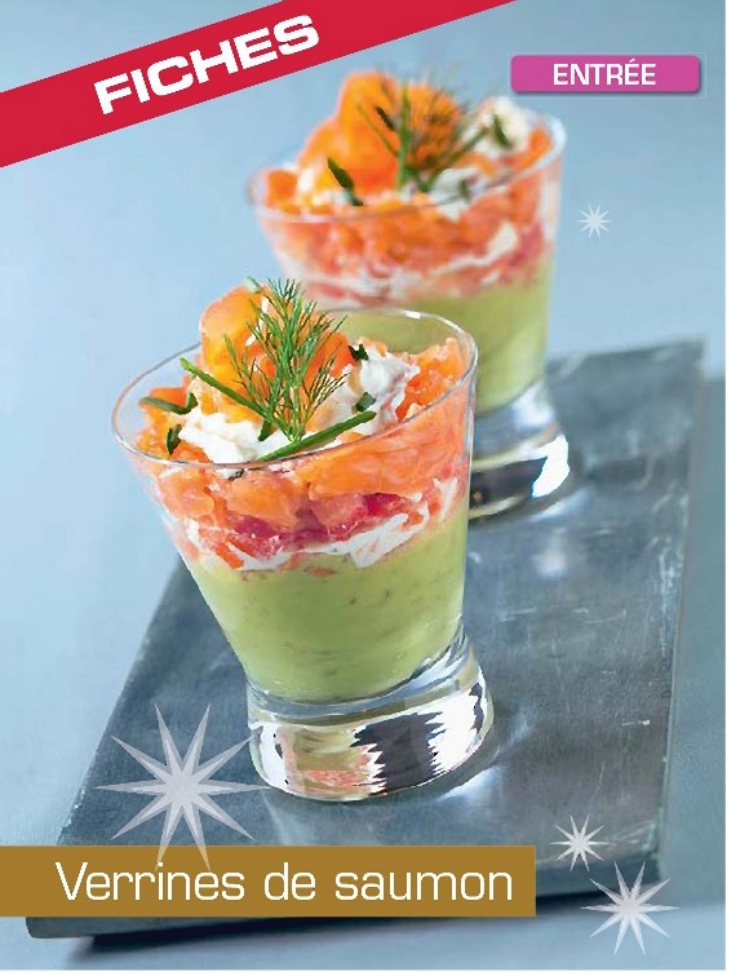
Renvoyez votre coupon et votre chèque à *Apprentis d'Auteuil – Mamans solo – 40 rue Jean de la Fontaine – 75016 Paris*

❑ MR ❑ MME NOM ..... PRENOM.....

RUE ..... CP..... VILLE.....

TEL..... EMAIL 12K010

FICHES


ENTRÉE
Verrines de saumon

ENTRÉE
Crèmes brûlées au brie

POISSON
Pâtes caviar-vodka

POISSON
Saumon en sabayon

Cuisine Actuelle

Crèmes brûlées au brie de Meaux

POUR 6 PERSONNES
PRÉPARATION : 15 MIN ◆ CUISSON : 25 MIN ◆ RÉFRIGÉRATION : 2 H

- 60 g de brie de Meaux
- 2 jaunes d'œufs
- 5 cl de lait
- 10 cl de crème liquide
- 1 cuil. à soupe de cassonade
- 3 pincées de paprika, sel, poivre du moulin.

1. Coupez le brie en morceaux. Mettez-le dans une casserole avec le lait et la crème liquide. Chauffez à feu doux sans faire bouillir, en remuant pour faire fondre le fromage. Filtrez. Préchauffez le four à la chaleur tournante sur th. 3-4 (110 °C).
2. Versez peu à peu la crème au brie dans les jaunes d'œufs en fouettant. Salez légèrement et poivrez. Répartissez dans des cuillères de présentation en porcelaine à feu. Enfournez et laissez cuire pendant 15 min.
3. Laissez refroidir. Réfrigérez 2 h. Saupoudrez la surface des crèmes de cassonade mélangée avec 3 pincées de paprika. Faites caraméliser au chalumeau de cuisine ou en passant les cuillères sous le gril du four. Servez rapidement.

Plus pratique
Si la crème vous semble trop peu cuite, encore tremblotante au centre, pas d'inquiétude : elle raffermira pendant la réfrigération.
Vin : porto rouge.

Cuisine Actuelle

Verrines de saumon à l'avocat

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 15 MIN

- 120 g de saumon fumé en tranches
- 2 avocats
- 6 cuil. à soupe de crème fraîche épaisse
- 2 cuil. à soupe de jus de citron
- 2 tomates
- 4 brins de ciboulette
- 5 brins d'aneth
- sel, poivre du moulin.

1. Mixez la chair d'avocat avec le jus de citron, 2 cuil. à soupe de crème fraîche et 1 brin d'aneth haché. Assaisonnez.
2. Coupez les tomates en dés. Salez et poivrez, ajoutez 1 cuil. à soupe de crème fraîche. Mélangez.
3. Répartissez la crème d'avocat, les dés de tomate, le saumon émincé et 3 cuil. à soupe de crème dans quatres verrines. Gardez au frais. Servez décoré d'aneth et de ciboulette.

Plus épicé
Les amateurs de saveurs exotiques ajouteront une cuillerée à café curry en poudre dans la purée d'avocat.
Vin : muscadet sur lie de Sèvre et Maine.

Cuisine Actuelle

Saumon en sabayon au champagne

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 20 MIN - CUISSON : 15 MIN

- 4 pavés de saumon de 150 g avec la peau
- 3 jaunes d'œufs extra-frais
- 15 cl de crème liquide
- 10 cl de champagne
- 6 brins de thym
- 1 cuil. à soupe d'huile
- mélange cinq-baies
- fleur de sel.

1. Chauffez l'huile dans une poêle. Posez-y les pavés de saumon côté peau. Cuisez 8-10 min à feu doux sans retourner le poisson et couvrez à mi-cuisson.
2. Portez à ébullition la crème avec 2 brins de thym. Retirez du feu et laissez infuser 3 min à couvert. Retirez le thym. Fouettez les jaunes d'œufs avec 3 cuil. à soupe d'eau froide dans une jatte. Posez-la dans une casserole d'eau frémissante. Fouettez les jaunes jusqu'à ce qu'ils moussent. Versez la crème chaude, puis le champagne en fouettant. Assaisonnez.
3. Répartissez le sabayon au champagne dans des assiettes creuses. Ajoutez les pavés de saumon. Salez et ajoutez du cinq-baies. Servez chaud, décoré de thym.

Plus pratique
Si le sabayon doit attendre, réservez-le dans un bain-marie chaud hors du feu ou versez-le dans une bouteille thermos.
Vin : champagne.

Cuisine Actuelle

Pâtes au caviar et à la vodka

POUR 4 PERSONNES
PRÉPARATION : 10 MIN - CUISSON : 10 MIN

- 250 g de pâtes longues (linguines ou tagliolinis)
- 80 g de caviar
- 2 citrons bio
- 6 cuil. à soupe de vodka
- 6 cuil. à soupe de crème liquide
- sel, poivre du moulin.

1. Faites cuire les pâtes al dente (encore fermes) dans une grande quantité d'eau bouillante salée.
2. Râpez le zeste d'1 citron au-dessus d'une sauteuse. Ajoutez 6 cuil. à soupe de jus de citron, la vodka et la crème. Portez à ébullition. Salez et poivrez. Maintenez à feu très doux.
3. Égouttez les pâtes. Versez-les dans la sauteuse. Mélangez 1 min. Répartissez les pâtes dans les assiettes et décorez de caviar. Servez sans attendre.

Plus économique
Le caviar coûte très cher : on peut le remplacer par des œufs de hareng fumé ou des œufs de saumon.
Boisson : vodka frappée.

Chapon de pintade vanillé

Risotto forestier au canard

Bûche tiramisu

Poires au vin d'épices

Cuisine Actuelle

Risotto forestier au canard

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MIN ◆ CUISSON : 30 MIN

- 300 g de riz à risotto
- 150 g d'aiguillettes de canard
- 150 g de cèpes à l'huile
- 120 g de foie gras mi-cuit
- 1 échalote
- 1,2 l de bouillon de volaille
- 15 cl de vin blanc sec
- sel, poivre du moulin.

1 Faites revenir les aiguillettes de canard 3-4 min dans 2 cuil. à s. d'huile des cèpes à la sauteuse. Réservez. Faites revenir 3 min les cèpes égouttés et émincés. Réservez.

2 Faites fondre l'échalote émincée 2 min à feu doux dans 2 cuil. à s. d'huile des cèpes à la sauteuse. Ajoutez le riz. Mélangez 1 min. Versez le vin. Laissez évaporer en tournant. Versez du bouillon chaud à hauteur. Remuez jusqu'à absorption par le riz. Cuisez en versant le bouillon louche après louche et en tournant jusqu'à cuisson complète du riz (18 min en tout).

3 Émincez le canard. Salez et poivrez. Incorporez 40 g de foie gras coupé en dés dans le riz en remuant. Ajoutez le canard et les cèpes. Rectifiez l'assaisonnement. Servez chaud, décoré de fins copeaux de foie gras bien froid.

Plus festif

Ajoutez quelques gouttes d'huile aromatisée à la truffe en fin de cuisson pour parfumer le risotto.

Vin : pomerol.

Cuisine Actuelle

Chapon de pintade à la vanille, frites de patates douces

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 30 MIN ◆ ATTENTE : 12 H ◆ CUISSON : 1 H 40

- 1 chapon de pintade de 2,3 kg environ
- 2 gousses de vanille
- 3 patates douces
- 50 g de beurre
- 1 cuil. à soupe de vinaigre de cidre
- 2 cuil. à soupe de sirop d'érable
- sel, poivre du moulin.

1 La veille, fendez les gousses de vanille. Grattez les graines. Mélangez-les avec 25 g de beurre. Enduisez-en le chapon. Assaisonnez l'intérieur. Glissez-y les gousses de vanille. Filmez et placez 12 h au réfrigérateur.

2 Le jour même, mettez le chapon au four. Allumez sur th. 6 (180 °C). Enfournez et cuisez 1 h en arrosant deux fois le chapon avec son jus allongé d'eau vinaigrée. Coupez les patates douces en frites. Rincez et essuyez. Assaisonnez.

3 Posez les frites autour du chapon. Parsemez du reste de beurre coupé en dés. Arrosez de sirop d'érable. Cuisez 40 min en retournant les frites et en arrosant le chapon.

Plus tendre

Laissez reposer le chapon au chaud pendant 15 min après la cuisson afin que son jus se répartisse dans la chair.

Vin : médoc.

Cuisine Actuelle

Poires au vin d'épices

POUR 4 PERSONNES

PRÉPARATION : 20 MIN ◆ CUISSON : 30 MIN

- 4 poires (passe-crassane)
- 1 orange bio
- 1 bouteille de vin rouge
- 120 g de sucre roux en poudre
- 1 cuil. à soupe de gingembre coupé surgelé
- 1 bâton de cannelle
- 1 gousse de vanille
- poivre blanc moulu.

1 Rincez et essuyez les poires. Pelez-les en conservant la queue et en gardant les épluchures. Versez le vin dans une casserole. Ajoutez les épluchures de poires, un ruban de zeste d'orange, le sucre, le gingembre, la cannelle, la gousse de vanille fendue et grattée. Poivrez. Portez à ébullition. Baissez le feu. Ajoutez les poires et cuisez 25 min à feu doux.

2 Laissez refroidir. Filtrez le vin. Posez les poires dans des coupelles. Arrosez de vin. Servez frais, décoré éventuellement de bâtons de cannelle et de tranches d'orange.

Plus facile à déguster

Pour le confort des convives, évidez les poires par le fond. Avec la pointe d'un économe, creusez-les jusqu'au cœur.

Vin : bordeaux rouge.

Cuisine Actuelle

Bûche tiramisu

POUR 6 PERSONNES

PRÉPARATION : 40 MIN ◆ CUISSON : 10 MIN ◆ RÉFRIGÉRATION : 2 H

- 4 œufs entiers + 4 jaunes
- 185 g de sucre en poudre
- 100 g de farine
- 50 g de beurre
- 400 g de mascarpone
- 15 cl de café serré (expresso) refroidi
- 5 cuil.à s. d'amaretto
- 1 pincée de sel.

1 Fouettez 4 jaunes d'œufs avec 125 g de sucre pour les faire blanchir. Incorporez la farine, le beurre fondu tiède et 4 blancs d'œufs montés en neige avec le sel. Étalez la pâte sur une plaque de cuisson couverte de papier sulfurisé. Cuisez 10 min à th. 6 (180 °C). À la sortie du four, retournez le biscuit sur un torchon humide et roulez-le dans le linge.

2 Préparez la crème. Fouettez 4 jaunes d'œufs avec le reste de sucre. Incorporez le mascarpone en fouettant et 3 cuil. à soupe d'amaretto pour parfumer.

3 Déroulez le biscuit. Imbibez-le de café mélangé avec le reste d'amaretto. Étalez dessus les deux tiers de la crème. Roulez, filmez et glissez au frais 2 h. Lorsque la bûche est réfrigérée, recouvrez-la du reste de crème. Coupez les extrémités. Gardez au frais jusqu'au moment de servir.

Plus décoratif

Saupoudrez votre bûche de cacao et posez dessus des cerises jaunes caramélisées en guise de décor.

Vin : muscat d'Alsace (blanc sec).

Rien ne se perd !

Vous avez réalisé nos recettes mais vous êtes en panne d'idées pour cuisiner les ingrédients non utilisés ? Quelques astuces pour en faire des merveilles.

Avec de la pâte d'amande

◆**Biscuits de Noël.** Mélangez 30 g de pâte d'amande avec 1 œuf, 60 g de sucre, 90 g de beurre, 150 g de farine, 1 cuil. à soupe de cannelle moulue et 1 de liqueur d'orange. Déposez par cuillerées sur une plaque en silicone, laissez cuire 12 min au four chauffé à th. 6-7 (200 °C).

◆**Truffes chocamandes.** Faites fondre 100 g de chocolat noir et 100 g de pâte d'amande dans 20 cl de crème liquide au bain-marie. Laissez durcir au réfrigérateur avant de façonner des truffes et de les rouler dans un peu de poudre d'amandes.

Avec de la confiture de figues

◆**Briks de chèvre.** Garnissez des feuilles de brik de palets de chèvre frais, pignons, menthe ciselée et confiture de figues. Poivrez, repliez en triangles. Dorez au four à th. 6 (180 °C).

◆**Tajine de canard.** Faites mijoter 4 cuisses de canard avec 1 oignon haché, 4 carottes émincées, 4 abricots secs, 2 c. à soupe de confiture de figues, 1 pincée de cumin, 1 h 15 dans un peu d'huile. Servez avec de la coriandre ciselée.

Avec des framboises surgelées

◆**Glace minute.** Mixez 250 g de framboises surgelées et 15 cl de lait concentré sucré. Servez aussitôt.

◆**Millefeuilles faciles.** Cuisez 12 rectangles de pâte feuilletée 20 min, th. 6 (180 °C). Montez-les garnies de crème pâtissière et de framboises décongelées. Poudrez de sucre glace.

◆**Omelette sucrée.** Battez 3 jaunes d'œufs avec 100 g de sucre. Incorporez 4 blancs en neige et 400 g de framboises et cuisez dans une poêle beurrée.

Avec de la pintade cuite

◆**Mini hachis au potiron.** Faites dorer au beurre un reste de pintade effilochée. Placez au fond de 4 ramequins, couvrez de purée de potiron et parsemez de fromage râpé. Enfournez 15 min à th. 6 (180 °C).

◆**Bouchées à la reine express.** Chauffez 50 cl de béchamel avec 100 g de pintade en dés et 2 c. à s. de champignons en boîte. Remplissez-en des bouchées à garnir, cuisez 5 min à th. 7 (210 °C).

Avec des topinambours

◆**Velouté chic.** Cuisez 2 pommes de terre et 400 g de topinambours pelés et coupés en cubes, 20 min dans 40 cl de lait. Mixez puis incorporez 15 cl de crème, salez, poivrez et servez avec 1 cuil. à soupe d'œufs de poisson.

◆**Chips apéritives.** Pelez, émincez 8 topinambours à la mandoline. Disposez les tranches sur du papier sulfurisé. Aspergez-les d'huile et poudrez-les de paprika. Cuisez de 20 à 25 min à th. 6 (180 °C).

Avec des brisures de truffes en bocal

◆**Espuma truffée.** Fouettez en chantilly 18 cl de crème fleurette froide avec 1 pincée de sel et 50 g de brisures de truffes. Dégustez avec de la volaille.

◆**Risotto de fête.** Faites suer 1 oignon haché dans une casserole avec 2 cuil. à soupe d'huile d'olive. Faites-y nacrer 300 g de riz arborio puis arrosez de 10 cl de champagne. Incorporez ensuite par petites quantités 75 cl de bouillon chaud. Quand le riz est cuit, ajoutez 30 g de brisures de truffes, servez sans tarder avec un rôti de veau.

Avec du saumon fumé

◆**Temakis.** Étalez du riz cuit mêlé à de la mayonnaise sur des demi-feuilles d'algue nori. Ajoutez lamelles de concombre, d'avocat et de saumon. Roulez et dégustez.

◆**Mini sandwichs.** Posez mâche, saumon et cranberries séchées sur 4 tranches de pain de mie beurrées. Pliez, coupez en deux.

◆**Endives au saumon.** Enroulez des endives cuites avec des tranches de saumon. Couvrez de béchamel dans un plat et de fromage râpé, enfournez 20 min à th. 7 (210 °C).

Le mois prochain dans Cuisine Actuelle

DOSSIER

On reste au chaud et on se régale de **fondues** salées ou sucrées.

AU MARCHÉ

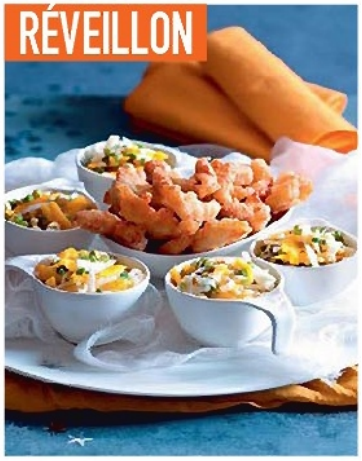
On cuisine "locavore", avec des **produits de saison** bien de chez nous.

ET AUSSI

Île flottante new-look ● Petits pois surgelés ● Galette des Rois ● Goût russe.

Dernière minute. Vite ! Un buffet facile à préparer pour notre fête du 31.

RÉVEILLON



PÉCHÉ MIGNON

Quoi de mieux qu'un **dessert au café** pour escorter notre petit noir ?

COUP D'ÉCLAT

Tellement meilleures faites maison ! Craquez pour nos **chips de toutes les couleurs** à la carotte, à la patate douce, à la betterave...

En vente le 17 décembre

CARNET D'ADRESSES

À la Mère de Famille : 01 47 70 83 69, www.lameredefamille.com Alinea : www.alinea.fr Ambiance & Styles : www.ambianceetstyles.com AR Lenoble : www.champagne-lenoble.com Bernardaud : www.bernardaud.fr Boissier : www.maisonboissier.com Bruichladdich : www.dugas.fr Causse Marines : www.causse-marines.com Cave de Ribeauville : www.vins-ribeauville.com Caviar de France : www.caviardefrance.com Champagne Drappier : 03 25 27 40 15, www.champagne-drappier.com Chapon : www.chocolat-chapon.com Charles Clement : www.champagne-charles-clement.com Château de Rey : www.chateaudarey.com Château Fourcas Dupré : www.fourcasdupre.com Château La Croix : 05 57 51 41 86 Château La Dournie : www.chateau-ladournie.com Château Marquis de Terme : 05 57 88 30 01 Château Rombeau : www.domaine-de-rombeau.com Clotilde Davenne : www.clotildedavenne.fr Conforama : www.conforama.fr Cookut : www.cookut.com De Buyer : www.debuyer.fr Dolce Gusto : www.dolce-gusto.fr Domaine Buisson : www.domaine-buisson.com Domaine Cauhapé : www.cauhape.com Domaine Rolet : www.rolet-arbois.com Dosnon Lepage : 03 25 29 19 24 Drugstore Publicis : www.publicisdrugstore.com Du Monde du Monde : 03 23 65 63 68 Émile Balland : 03 86 39 26 51 Gien : www.gien.com Grand Boise : www.grandboise.com Habitat : www.habitat.fr Hugel : www.hugel.com Incidence : www.incidence.fr Interflora : www.interflora.fr José Michel & fils : www.champagne-jose-michel.com Kaviari : www.kaviari.fr Kusmi : www.kusmitea.com La Belle Iloise : www.labelleiloise.fr Lady Cupcake : www.comptoir-de-famille.com Lanson : www.lanson.com Le Palais des Thés : www.palaisdesthes.com/fr Les Héritiers : 04 78 37 17 03 Louis Bouillot : www.louis-bouillot.com Maisons du Monde : www.maisonsdumonde.com Mazet : www.mazetconfiseur.com Mondovino : www.mondovino.com Monoprix : www.monoprix.fr Moulin de Gassac : www.daumas-gassac.com Mycrazystuff : www.mycrazystuff.com Petrossian : www.petrossian.fr Pierre André : www.pierre-andre.com Pierre Hermé : www.pierreherme.com Pierre Marcolini : www.marcolini-eboutique.com Point à la Ligne : www.pointaligne.fr Sabaton : www.sabaton.fr Sur les Quais : www.surlesquais.com ou 01 43 43 21 09 Vranken : www.pommery.fr WMF : 01 49 80 80 10.

Cassegrain

"Mes Petits Pois Carottes,
si tendres, si fondants,
tout mon portrait."

Cassegrain, une autre idée du légume.

AGENCE DUFRESNE CORNEAU SCARLETT - Suggestion de présentation

POUR VOTRE SANTÉ, ÉVITEZ DE GRIGNOTER ENTRE LES REPAS. WWW.MANGERBOUGER.FR

CHAMPAGNE Demoiselle

Détail de la décoration de la Villa Demoiselle.
Siège des Champagnes Vranken à Reims.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.